

# かまどの使い方 火のおこし方

## スタート

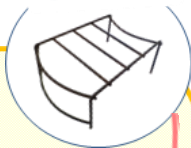
※自炊で使うかまどは  
各炊事場に置いてあります。

①バンガロー前で行う場合、  
炊事場からかまどを  
バンガロー前の  
丸石のところに  
移動します。



②かまどの上にある【薪スタンド】を  
かまどの前にセットする。

薪スタンド



## スタート前に準備するもの



場所：薪置き場

牛乳パック



各自もしくは学校で準備



場所：バンガロー  
または炊事場

かまどの上から入れた薪が燃え落ち、  
横窓からの薪で、火を維持できるよう  
になったら、鍋を置きましょう～



## ヒント

**薪と薪の間にすき間を！**

すき間がないと空気が通らず、  
白いにごった煙がもくもく…  
上手に燃えてくれません。  
白い煙がでたら空気の通り道が  
ふさがっている証拠です。



すき間

⑦横窓の薪が燃えてなくなる  
前に、【太めの薪】を  
足して火を維持します。



## ヒント

**空気の通り道を考えよう！**

空気の通り道ができるように  
工夫しよう。薪や牛乳パックを  
詰めすぎないのがポイント！

③かまどの上から

【細めの薪】

【細長く切った牛乳パック】

4～5本を交互に入れます。



④かまどの横窓から

【中くらいの薪】と

【細長く切った牛乳パック】

3～4本を交互に入れます。



⑤火をつけてもらおう



⑥薪に火が燃え移ったら  
横窓に入れた薪の先が  
燃えていくので  
中に押し込んで  
いきます。



かまどの中が、こんな感じ  
だとカンペキ！



**牛乳パックの火の先が  
細い薪にあたるのがベスト！**

牛乳パックの火が細い薪に燃え移るように工夫  
しよう！薪に火が燃え移らないと牛乳パックが  
燃えるだけで火は消えちゃいます！

# かまどの片付け方

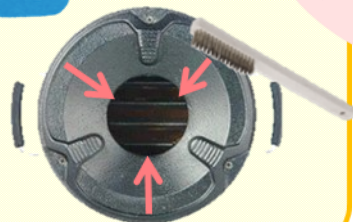
片付けの  
ポイント

片付けはかまどが冷えてから！

ごはんができたらかまどはそのままOK！  
ごちそうさまをしてから、  
かまどの掃除をしましょう～

スタート

①かまどの上の部分の  
すずを火ブラシで中に  
落とします。



片付けの  
ポイント

使ったら元の場所へ！

バンガローから持ってきた  
道具は元のバンガローへ  
戻しましょう！

スタート前に準備するもの

火バサミ    ちりとり    火ブラシ    ほうき



場所：バンガローまたは炊事場



軍手

⑤掃除用具も必ず  
元の場所に返し  
ましょう

元の炊事場へ



④かまどをバンガロー前  
に持ってきた場合は  
元の炊事場に返します

②かまどの真ん中の横窓から、燃え切った薪を  
火バサミで出し、細かい灰は一番下の窓から  
かきだします。



③使わなかった薪は元の場所に。それ以外の燃え残った薪、炭になった薪、  
灰は炊事場の灰捨てバケツもしくは灰捨て場にすてましょう。

使わなかった薪



→ 薪置き場へ

燃え残った薪

(まだ燃えるところがある薪)



炊事場の灰捨てバケツ  
もしくは  
灰捨て場へ

炭になった薪

灰



※注意※

燃え残った薪は必ず灰捨て場へ  
薪置き場にもどすと火事の原因  
になります！

片付けの  
ポイント

かまどの周りも掃除しよう！

燃え残った薪や、炭になった薪  
や使っていない薪などが  
落ちていることもあるので、  
使った場所の周りもよく見て、  
きれいにしましょう～