

ACON2026 プログラムガイド



プログラムNo.	B-1		
プログラム名	mocomocoキッチン		
どんなことするの？	キャンプの為に肉や野菜の長期保存方法を学ぶ・保存食を使った実食		
実施日時	11日 11:00~13:00(2時間)		
募集人員(各回)	6人	最少催行人員(各回)	2人
予約	あり・なし	最終受付時間(各回)	
実施内容			
2) 腐敗防止の原理を知る！ ・キャンプ中の食材がすぐ痛むのはなぜ・・・？ ・クーラーボックスを使用しなくとも食材が長持ちする方法を知る 3) 保存食って便利！ ・肉や野菜の長期保存方法を知っておく。 ・保存食を使うとキャンプの野外料理時間が短縮できる 5) 実食！！ ・保存加工した肉野菜を使っでの調理、昼食。 ・保存食用、手作りパンと手作りジャム付き			
持ち物		実施場所	
・作業用手袋(野外炊事用・・・軍手等) ・タオル(このプログラム専用に1枚ご用意下さい) ・ナイフ(指導者はやはりナイフ) ・雨具 ・水筒 ・食器セット ・必要書籍 (野外炊事・スカウトハンドブック)		施設配置図 至 戒長寺 ★ ← 集合場所 ○ ← 実施予定場所	
服装・留意点			
・汚れてもいい服装でお越し下さい。 ・チーフを着用して下さい。			
特記事項&こもればカフェで事前にやっておける事			

