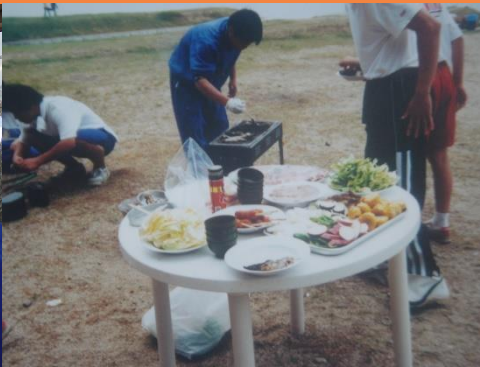


# アウトドアクッキング

飯盒炊飯 カレー／BBQ



- 自然の風向きを計算しながらブロックでかまどを作り、火が点きやすいようにマキを組み上げる。
  - 飯盒で米をとぎ、火加減を見ながら炊き上げる。
  - 食材を包丁で切り、調理する。
  - 鍋でカレーを作る。
- 1グループ、8～12名で行います。