

野外炊事場 利用の手引き

こどもの国野外炊事場をご予約いただき、ありがとうございます。当施設を初めてご利用になる団体様向けに、手引きを作成しましたので参考にしてください。

—事前準備—

- 当日の班編成を決める。7~8名班を基本に、先生も班の人数に含めると進めやすいです。
⇒先生班を作ると先生分の調理に手がかり、児童生徒をみることが困難になります。
- 事前学習時に、班ごとに当日の役割。持ち物を決めておくとスムーズです。
(例 マキ割り火おこし担当 4名 調理担当4名)

—基本設備の数—

- かまど 25 口
- ピザ用かまど 20 口 (ドラム缶)
- 蛇口 64 口 + 道路側 6 口
- 作業台 16 台 (2班で一緒に使用)
- テーブル 39テーブル (6人掛け)



—雨天時—

- 雨天、荒天によるキャンセルの場合のキャンセル料は頂いていません。
- 野外炊事場には屋根があり雨天でも実施できます。

—料金—

- 学校団体 (高校まで) の引率の先生は、場所備品使用料は無料。まきや炭は実費が必要です。
スムーズに進める為に、引率の先生も一緒に指導、補助をお願いします。
- お手伝いの父兄の方は有料です。(入園料含む)
- 野外炊事場で作った料理は、飲食のみでも場所備品の料金が発生します。
(例: 10名で100人分調理し、後から90名合流した場合、100名分の場所備品利用料が必要。)

—利用時間—

- 10時~15時です。(準備、片づけ、返却も含まれます。)

—販売品— (かまど利用の必要なのはマキのみ、1かまどにつき1束が目安です。)

- まき 1束 800円 • ピザ用まき1束 900円 • 着火剤 1個 50円
- 炭 1kg 650円 • 炭 3kg 1,800円 (炭購入の場合初回1個着火剤付き)

(注) 仕入価格の変動に伴い、販売価格に変動が生じる場合がございます。

—自炊の指導について—

- 自炊指導をご希望の団体は、必ず予めご相談下さい。

—野外炊事の流れと時間配分の目安— あくまで目安です。

- ・ 野外炊事場に集合（入口から徒歩15分）
- ・ 道具の貸出し（約10分）
- ・ 利用説明（約20分）
- ・ 自炊（約1時間）
- ・ 食事（約45分）
- ・ 片づけ、返却（約1時間）

カレー



班編成・貸し出し備品の数により大きく異なります。

ピザ



生地から…、お手軽…によっても時間が異なります。

—班編成—

- ・ 8名1班が効率的でおすすめ。

※1つのかまどで、まき1束が目安。21センチの鍋、飯盒2個が使えます。（カレー）

※ピザ用かまど（ドラム缶）で、ピザまき1束が目安。1度に4枚焼けます

- ・ （注）班を増やすと、まきの消費量、使用備品が増え、片付けの時間も余計にかかります。

—貸し出し備品—

- ・ 班単位で貸し出した場合、返却も班単位でおねがいします。
- ・ 備品類を破損した場合、実費弁償していただくこともあります。

—洗い物—

- ・ 使用したものは（借りたときの状態まで）キレイに洗って返却していただきます。キレイになるまで何度でも洗い直しがあります。（班ごとに管理してください。）
- ・ スポンジ、タワシ、中性洗剤、クレンザーはご用意しています。
- ・ 金属製のたわしは使用厳禁です。（備品の保護や保健所の指導もあります。）

—ゴミの分別について—

- ・ 灰、炭、燃えカス→ 受付棟炊事場側の灰捨て場（燃やしきってから捨ててください。）
※ かまどには絶対水をかけないようにしてください。かまどが破損します。
- ・ 生ゴミ（ビニール等除く）→ 作業台横の青色ビニール袋かかったバケツ
- ・ ビン、カン、ペットボトル→ 透明ビニール袋のかかったゴミ箱
- ・ プラスチック、ビニール製品→ 黄色ビニール袋のかかったゴミ箱
- ・ 上記以外その他のゴミ（燃やすゴミ）→ 青色ビニール袋のかかったゴミ箱

—必ず必要なもの—（園内では当日の調達ができません。）

- ・ 食材 ・ 調味料（油、たれ、ソースなど） ・ はし、スプーン、フォークなどの食器
- ・ 軍手 ・ ライター（チャッカマン） ・ 炊きつけ用新聞紙（かまどを使用する場合）

—食材—

- ・ 持ち込み又は、園内のレストランに注文となります。

レストランに注文した場合、当日現地（野外炊事場）まで配達いたします。

レストラン さんかくぼうし TEL・FAX 045-962-0510