野外炊飯のご案内

炊飯の進め方

※各団体の指導者が準備から片付けまで責任をもって実施してください。

事務所へ

・開始の前に事務所に野外倉庫のカギを取りに来てください。使用する場所
・食器・用具の番号のほか、注意点などのご案内があります。

↓

食材受け渡し口へ

・本館の事務所下「食材受け渡し口」にてお渡しします。
・注文数に応じて、当施設指定のごみ袋も合わせてお渡しします。

↓

野外倉庫へ

・食器セット・用具セットは事務所で案内のあった番号を確認の上、お持ちください。

↓

マキ・シバ置き場へ

・マキ・シバは、団体名・プログラム名を掲示してご用意していますので、確認して持って行ってください。追加購入が必要な場合は、事務所までご連絡をお願いします。

↓

野外炊飯場へ

・食器・用具の数が揃っているか使用する前に確認してください。
・手洗い、消毒をしてから調理開始です。

↓

片づけ・そうじ

片づけが始まりましたら、事務所に連絡してください。
（内線：27　外線：072-478-8331）

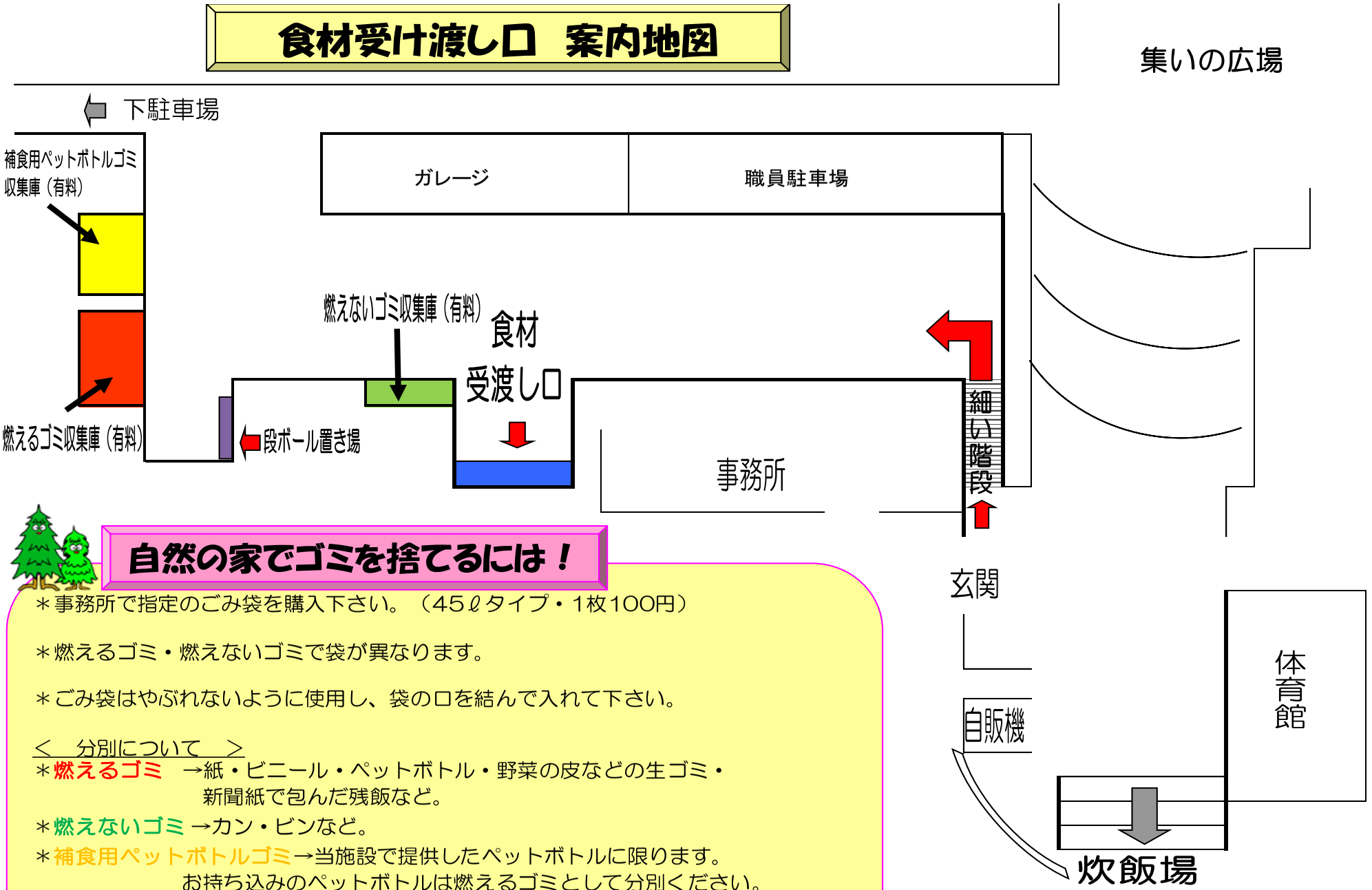
・食器・用具はきれいに洗い、水気をしっかりふき取ってから、数をそろえ、かごに見本レイアウトどおりに入れてください。
・かまどに残ったマキ・灰はバケツに水を入れて、消火をして灰捨て場に水ごと捨ててください。かまどの清掃は、ほうき・じゅうのう（スコップ）等使用してください。
・ゴミはお持ち帰りが基本です。
（但し食材を当施設で購入した場合は付属のごみ袋で捨てて帰る事が出来ます
本館側の「ゴミ収集庫」までお持ちください。）
☆燃えるゴミ（赤）・・・・残飯・ビニール・ペットボトル・紙類など
☆燃えないゴミ（緑）・・・缶・ビン類・金属

↓

野外倉庫へ

・マキを束ねている針金は各炊飯場の灰捨て場にて回収しています。
・片づけが終わったグループから、食器セット・用具セットのかごをもってきてください。スタッフが点検を行います。

食材受け渡し口　案内地図



自然の家でゴミを捨てるには！

＊事務所で指定のごみ袋を購入下さい。（45ℓタイプ・1枚100円）

＊燃えるゴミ・燃えないゴミで袋が異なります。

＊ごみ袋はやぶれないように使用し、袋の口を結んで入れて下さい。

＜　分別について　＞

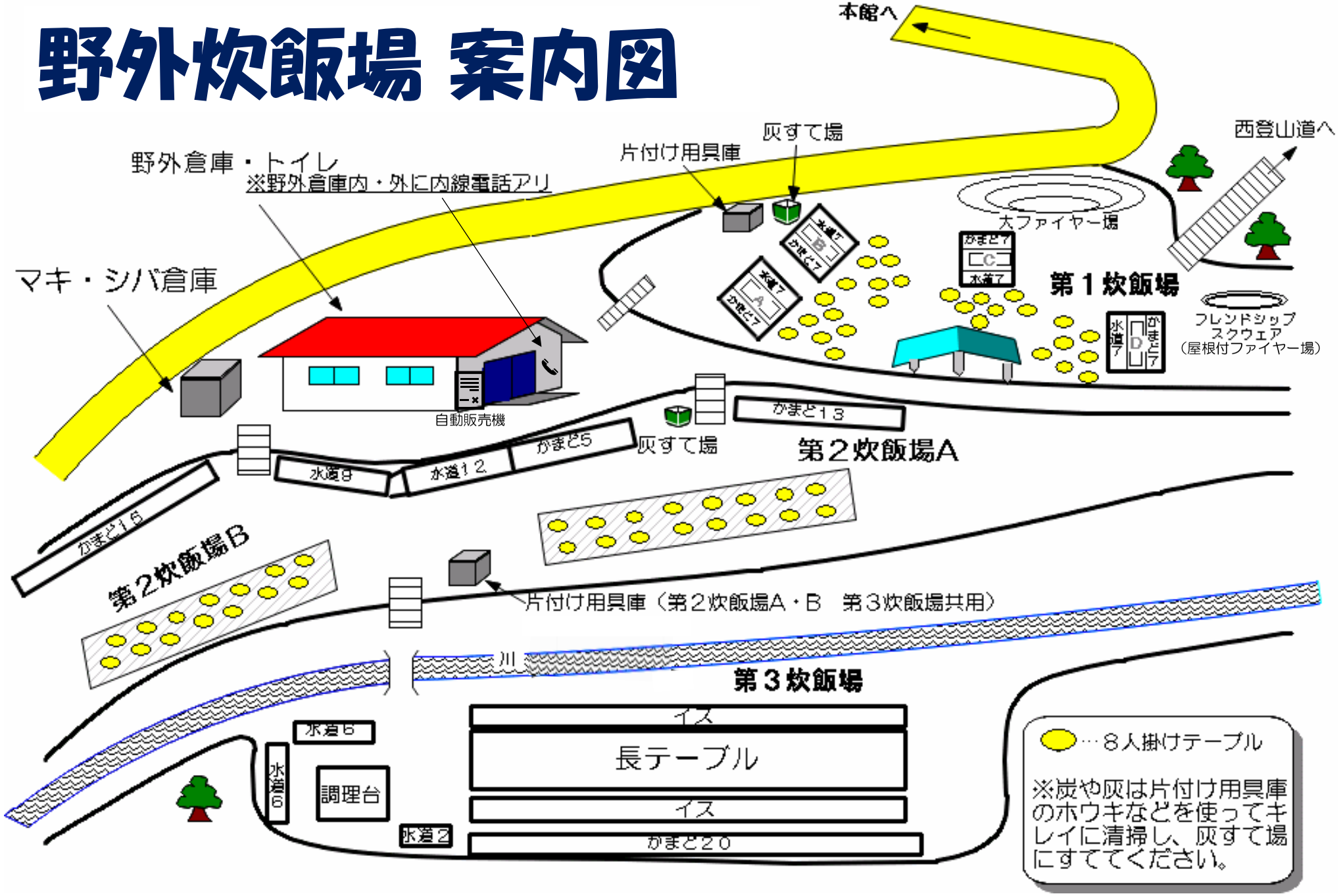
＊燃えるゴミ　→紙・ビニール・ペットボトル・野菜の皮などの生ゴミ・
新聞紙で包んだ残飯など。

＊燃えないゴミ →カン・ビンなど。

＊補食用ペットボトルゴミ→当施設で提供したペットボトルに限ります。
お持ち込みのペットボトルは燃えるゴミとして分別ください。

◎ご協力よろしくおねがいいたします◎

野外炊飯場 案内図


本館へ
西登山道へ
灰すて場
片付け用具庫
野外倉庫・トイレ
※野外倉庫内・外に内線電話アリ
マキ・シバ倉庫
大ファイヤー場
第１炊飯場
フレンドシップ
スクウェア
（屋根付ファイヤー場）
水道A
かまど1
水道B
かまど2
水道C
かまど3
水道D
かまど4
自動販売機
灰すて場
第２炊飯場A
かまど13
水道8
水道12
かまど5
かまど15
第２炊飯場B
片付け用具庫（第２炊飯場A・B　第３炊飯場共用）
川
第３炊飯場
イス
長テーブル
イス
かまど20
水道6
水道6
調理台
水道2
…８人掛けテーブル
※炭や灰は片付け用具庫のホウキなどを使ってキレイに清掃し、灰すて場にすててください。

まず数の確認をして、一度洗ってからご利用ください

数の不足がある場合は事務所までご連絡ください

食器セット

滅菌庫の中にあります
番号を確認して出してください





しゃもじ・トング・おたま　各1





スプーン×10　包丁×2　ピーラー×2





おわん×10



まな板×2



お皿×10

用具セット

番号を確認して出してください





ごはん用なべ



おかず用なべ







ボウル×2

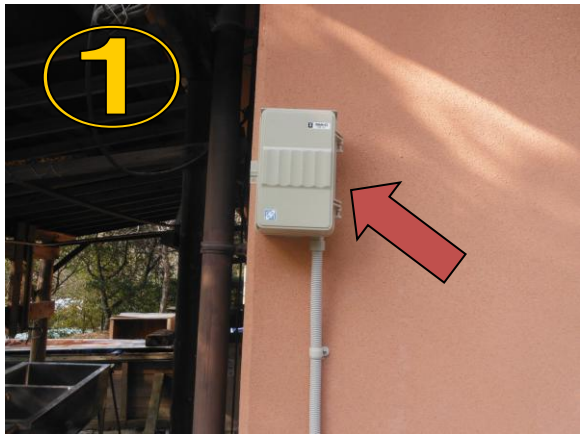


ざる×1

給湯器の使い方

野外倉庫横にある給湯器をオンにしてください
多目的広場側と第一炊飯場側の二か所あります

※ご使用の際は給湯器の
温度に注意してください
※使用後は必ず給湯器の
電源をオフにしてください



（第一炊飯場側）



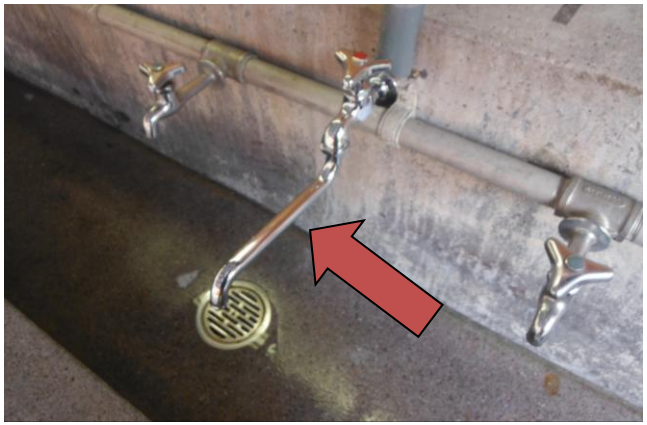
（多目的広場側）







長い蛇口のみお湯が出ます



バーベキューグリルの片付け方

片づけが始まりましたら、事務所に連絡してください
※洗い直しになる場合もあります
　持ってきたセットの点検が終わるまで野外倉庫で待っていてください







①中のロストル（灰受け）を取り出し、
　灰捨て場に灰を捨てる

②ホースを使って、
　本体とロストル（灰受け）を洗う
　油汚れやスス汚れは残っていませんか？

③網（当施設で購入したもの）は洗わずに
　そのまま野外倉庫へ
　こちらで処分します
　持ち込んだ網はお持ち帰りください

④野外倉庫へ返却し、スタッフの点検を受ける

その他の調理器具をレンタルしている場合は
すべて洗って、水気をふき取ってから返却してください

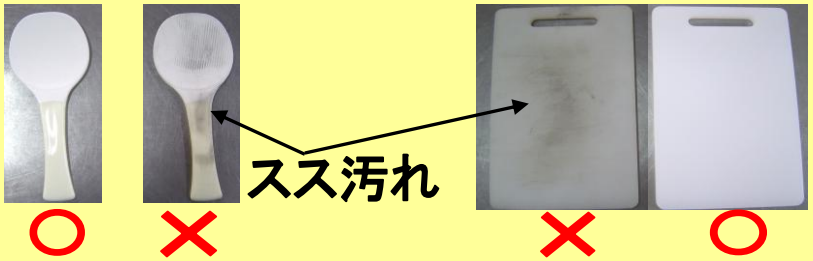
食器セット・用具セットの点検について

片づけが始まりましたら、事務所に連絡してください
※洗い終えた班から順番に野外倉庫に持ってきてください
※洗い直しになる場合もあります
　持ってきたセットの点検が終わるまでその場で待っていてください



食器セット

①きちんと洗えているか





②水気をすべてふきとれているか
　ふき取りできていない場合は、やり直しになります

③食器の数がそろっているか
　食器の数は前のページを参照してください

用具セット

①きちんと洗えているか





②水気をすべてふきとれているか
　ふき取りできていない場合は、やり直しになります

③用具の数がそろっているか
　用具の数は前のページを参照してください

ラクに・無駄なく　すすめるコツ

●洗い物をラクに





なべを使い始める前に粉末クレンザーを少量の水で溶き、
なべの火があたる部分に塗っておきましょう。
底だけでなく、横や取っ手の部分も忘れずに！
洗うときに外側の黒いスス汚れを落としやすくなります。

なべの中が焦げついてしまわないために
米を炊く際、蒸らすときは火からはずしましょう。
また一度にたくさんのマキを燃やすと火力が強くなり過ぎ
中が焦げつきやすくなります。



↑中が焦げついたなべ

●マキを無駄にしない

火をつけるのが早すぎると、調理終了までにマキが燃え尽きて
足りなくなることがあります。
火をつける前に食材の準備（野菜のカットなど）は終えましょう。