

団体名	責任者	連絡先TEL
炊事メニュー		人数 人

時間	貸出時間	月 日 (曜日)		:			
	返却時間	月 日 (曜日)		:			
単品で申し込む ※希望数をご記入ください。	貸し出し用具	在庫	希望数	貸し出し用具	在庫	希望数	
	薪割り	★ナタ	12		作りピザ	ピザカッター	15
	調理	★包丁	25		うどん作り	伸ばし棒	25
		◎まな板	30			★めん切り包丁	10
	炊飯	◎飯ごう (4合炊き)	50		調理器具	うどん打ちセット (台・棒・袋)	12
		◎飯ごう 大 (2升炊き)	10			うどん用大釜	3
		しゃもじ	50			湯切り用めんあげ	5
	調理	◎なべ 中 (約20cm)	15		小物	皮むき器	25
		◎なべ 大 (約30cm)	20			おろし器	15
	小物	おたま	50		食器	泡だて器	12
		木べら 小	20			計量カップ	15
		木べら 大 (大しゃもじ)	15			缶きり	30
	調理	さいばし	20		容器	★電子はかり	2
		フライパン 中 (約20cm)	8			ざる	30
	調理	フライパン 大 (約30cm)	5		小物	ボウル	40
		◎鉄板 (55cm×40cm)	15			大皿 (カレー皿)	120
	小物	フライがえし 穴なし	20		食器	ご飯茶わん	150
		フライがえし 穴あき	30			どんぶり	100
		トング	30			おかず小皿	150
	かき	◎やかん 小 (3L)	12		食器	おかず中皿	150
◎やかん 大 (10L)		3		汁おわん		150	
等	マス用はさみ	40		食器	おはし	150	
	竹串	150			スプーン 小	120	
	三角コーナー	15			スプーン 大	150	
運搬	水切りかご	12		コップ	100		
セットで申し込む (1セット6人分)	カレーライスセット	★ナタ1 ◎なべ大1 *最大12セット	★包丁2 ・おたま1 ・大皿6	◎まな板2 ◎飯ごう2 ・しゃもじ1 ・木べら大1 ・さいばし1 ・スプーン大6		セット	
	マス焼きセット	★ナタ1 *最大12セット	・マス用はさみ3 ・竹串6 ・おかず中皿6 (食器として)	・三角コーナー1 ・大皿1 (マス置き用)		セット	
	ピザセット	★ナタ1 *最大12セット	★包丁2 ◎まな板2 ・計量カップ1	・ピザカッター1 ・伸ばし棒2 ・ボウル3 ・おかず中皿6 (食材置き用)		セット	

※ 貸出は無料です。炊事用具の貸出と返却の方法、炊事の注意事項については、裏面を参考にしてください。

○野外炊事用具 一覧○



★ナタ ◎まな板  
★包丁



◎飯ごう大  
しゃもじ



◎飯ごう  
しゃもじ ◎なべ中  
◎なべ大



さいばし  
木べら大 おたま大  
木べら小 おたま小



フライパン中  
フライパン大



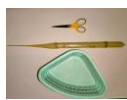
◎鉄板



フライ返し穴なし  
フライ返し穴あり小  
トング



◎やかん大 ◎やかん



マス用はさみ  
竹串  
三角コーナ-



水切りかご



ピザカッター  
伸ばし棒  
★めん切り包丁  
うどん打ちセット  
めんあげ



うどん用大釜  
★めん切り包丁  
うどん打ちセット  
めんあげ



缶切り 皮むき器  
計量カップ 泡立て器  
おろし器



電子はかり



ざる  
ボール



大皿



おはし  
スプーン小大  
コップ  
おかず小皿  
おかず中皿  
汁おわん  
ご飯茶わん  
どんぶり

# 野外炊事について

当センターの炊事棟には、炊事場・水場・薪割り台・休憩所・トイレなどがあります。利用者が食材を持参し、自由に炊事を行うことができます。「たくましく育てる」という主眼があり、ガスの使用は不可とし、薪で火を起こして炊事することを乐しみます。また、炊事用具については、無料で貸し出しを行っておりますのでご利用ください。

## 注文から貸出、返却までの流れ

<3週間前まで>

申請

・3週間前までに「炊事用具貸し出しカード」を当センターに提出する。

・当センターが、用具を用意しておきます。

< 当 日 >

貸出

・貸出場所は、事務室と食器庫の棚と食器庫の3か所です。

使用

・炊事棟でお使いください。

返却

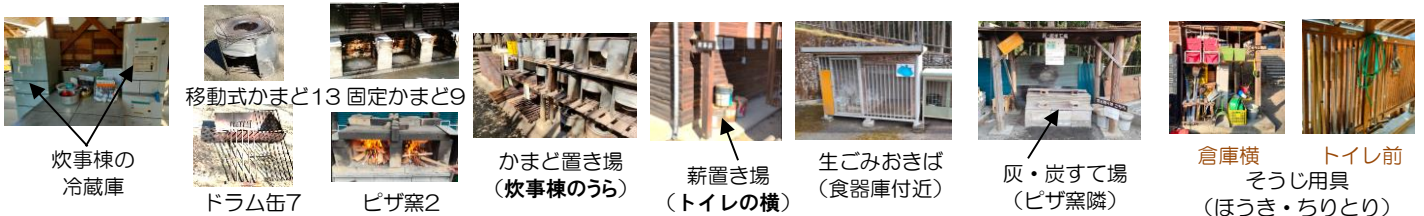
・使用后、きれいに洗います。  
・返却場所は、事務室と返却所です。未使用のものは、食器庫に戻してください。

## 当センターでの野外炊事 確認事項

**準備** ※ 各団体で持ってくるもの  
**食材、軍手、マッチまたはチャッカマン、新聞紙、クレンザー、アルミホイル、洗剤、スポンジ、金だわし、ふきん、ゴミ袋** 等  
 (スポンジは「すすのつく用具用」と「食器用」に分けて持参するとよいです。[すすで食器が黒くならないように])

**設備の使い方** ※ 冷蔵庫は、【食器庫】2台、【炊事棟】2台、【食堂】1台あります。忘れ物に注意してご使用ください。  
 ※ かまど(移動式かまど13・ドラム缶7・固定かまど9、ピザ窯2)、薪トング、飯ごうフック、ミトンは炊事棟にあります。  
 ※ 炊事薪について、当センターのものをご利用ください。持ち込みは禁止されています。(炊事薪:1缶440円)  
 ※ 熱する用具の外側にはクレンザーを塗り、取っ手にはアルミホイルを巻いてください。(すす付着防止のため)  
 ※ ガスの使用は不可となっています。薪割りと火つけ(マッチ、チャッカマン等使用)を頑張りましょう。  
 事情によりガスコンロ等を使用したい場合には事前にご相談ください。特別許可申請が必要です。

**片付け** ※ ゴミについて、「生ごみ」は生ごみおきばに入れてください。「その他のゴミ」は、団体の持ち帰りとなっています。  
 ※ 薪はなるべく灰になるまで燃やしましょう。(ひとまとまりにすると燃えやすいです)  
 ※ 灰や炭は、「灰・炭すて場」に入れてフタを閉めて下さい。木片の残りは「木片入れ」の缶に入れましょう。  
 ※ かまどの清掃では、水をかけないように注意してください。時間をおいて、かまどを元の場所に戻しましょう。  
 ※ 薪割り・かまどの場所、調理場所、休憩所、流し、トイレについて、テーブル、地面ともにきれいにしましょう。



## 炊事用具の貸出と返却について

【食器庫】 【返却所】 は、宿泊棟の東にあります。

### 貸 出

★印	◎印	無印
★ナタ ★包丁	◎飯ごう ◎やかん	その他の食器類
★めん切り包丁	◎なべ ◎まな板	
★電子はかり	◎鉄板	

※あらかじめ所員が申請した分の個数を用意しておきます。

【事務室】	【食器庫内の棚】	【食器庫】
にて貸出	から持っていく	から持っていく



※炊事薪、かまどは置き場から持ち出す。  
 (炊事薪→トイレの横)  
 (かまど→炊事棟のうら)

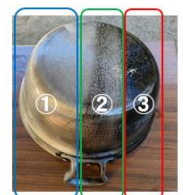
### 返 却

#### 《流れ》

- ①利用者がきれいに洗う。
  - ②返却所に種類別にまとめて置く。
- ※その後、所員が消毒作業を行う。

#### ポイント!

**「めり」「すす」落とす**  
 ※指導者がチェックしてから返却(指でこすると、よくわかります)



<洗い物>①のように、きれいにしてください。



【返却所】  
 (宿泊棟の東)

★印	おもに、◎印	おもに、無印	未使用
★ナタ ★包丁	◎飯ごう ◎やかん	その他の食器類	使用しなかったもの
★めん切り包丁	◎なべ フライパン	◎まな板	
★電子はかり	◎鉄板 水切りかご	三角コーナー	

【事務室】	【返却所】	【返却所】	【食器庫】
にて返却	水を入れてつけ億く	ポリ容器に入れる 種類別にまとめて下さい。	元の場所に返却



団体名	桐生市立野外小学校	責任者	梅田 花子	連絡先TEL	0277-00-xxxx
炊事メニュー	カレー・ライス・スープ・サラダ			人数	64 人

時間	貸出時間	6 月 20 日 (水 曜日) 14 : 00				
	返却時間	6 月 20 日 (水 曜日) 19 : 00				
貸し出し用具	在庫	希望数	貸し出し用具	在庫	希望数	
	薪割り	★ナタ	12	1	作ピ	ピザカッター
調理	★包丁	25	2	りザ	伸ばし棒	25
	◎まな板	30	2	うどん作り	★めん切り包丁	10
炊飯	◎飯ごう (4合炊き)	50			うどん打ちセット (台・棒・袋)	12
	◎飯ごう 大 (2升炊き)	10			うどん用大釜	3
調理	しゃもじ	50		湯切り用めんあげ	5	
	◎なべ 中 (約20cm)	15		調理器具	皮むき器	25
◎なべ 大 (約30cm)	20		おろし器		15	
小物	おたま	50			泡だて器	12
	木べら 小	20		計量カップ	15	
調理	木べら 大 (大しゃもじ)	15		缶きり	30	
	さいばし	20		★電子はかり	2	
調理	フライパン 中(約20cm)	8		容器	ざる	30
	フライパン 大(約30cm)	5			ボウル	40
小物	◎鉄板 (55cm×40cm)	15		食器	大皿 (カレー皿)	120
	フライがえし 穴なし	20			ご飯茶わん	150
フライがえし 穴あき	30		どんぶり		100	
トング	30	6	おかず小皿	150		
湯沸	◎やかん 小 (3L)	12		おかず中皿	150	
◎やかん 大 (10L)	3	3	汁おわん	150		
マス用はさみ	40		おはし	150		
竹串	150		スプーン 小	120		
三角コーナー	15		スプーン 大	150		
水切りかご	12	3	コップ	100		
セットで申し込む	カレーライスセット	★ナタ1 ★包丁2 ◎まな板2 ◎飯ごう2 ◎なべ大1 ・おたま小1・木べら大1・さいばし1・皮むき器2・ざる2 ・大皿6 ・スプーン大6			11	セット
マス焼きセット	★ナタ1 ・マス用はさみ3 ・竹串6 ・三角コーナー1 ・おかず中皿6 (食器として) ・大皿1 (マス置き用)				セット	
ピザセット	★ナタ1 ★包丁2 ◎まな板2 ・ピザカッター1 ・伸ばし棒2 ・計量カップ1 ・ボウル3 ・おかず中皿6 (食材置き用)				セット	

※ 貸出は無料です。炊事用具の貸出と返却の方法、炊事の注意事項については、裏面を参考にしてください。

○野外炊事用具 一覧○

