

8 野外炊飯

野外炊飯メニュー

38、39 頁を参照してください。

食物アレルギー等がある場合は、当所ホームページにてメニュー表アレルギー表原材料表を確認してください。ご不安な場合は、事前に相談してください。団体の引率者の方は、引率する子どもたちに食物アレルギー等の有無について事前に把握しておいてください。

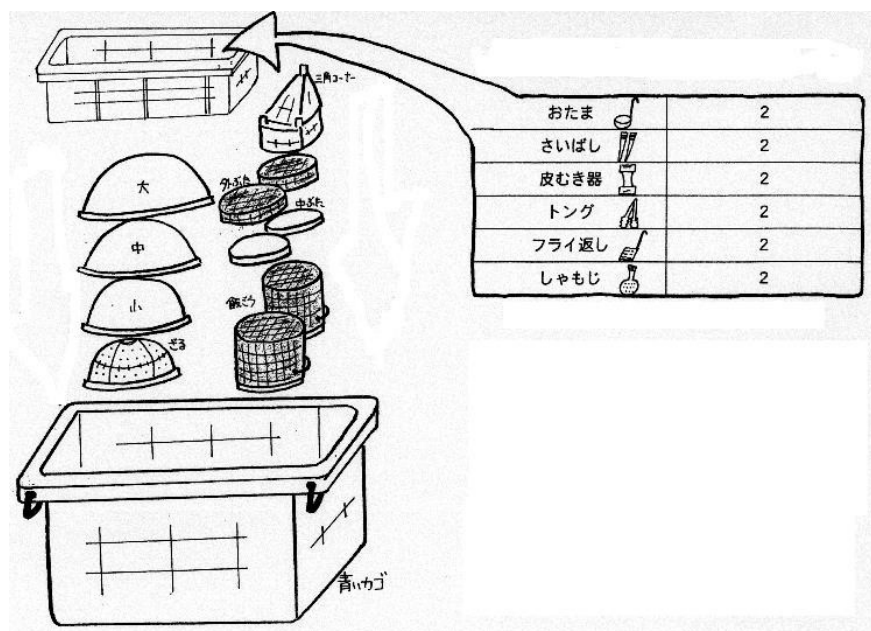
調理器具等

(1) 調理器具・食器は無料で貸し出します。(57 頁参照)

(2) メニューに合わせて鍋・フライパン・食器・箸・スプーン・フォーク・まな板・包丁があります。

【調理器具 1 セットの内容】

品目		数量	品目	数量
ボール	大(36 cm)	1	おたま	2
	中(33 cm)	1	さいばし	2
	小(30 cm)	1	ピーラー(皮むき器)	2
ザル	27 cm	1	トング	2
丸型飯ごう	5 合炊き	2	フライ返し	2
三角コーナー		1	しゃもじ	2
メジャーカップ		1		



食材の受取り
と終了時間

(1)食材の受取り時間は、以下のとおりです。食材は、時間内にレストラン森の木で受け取ってください。

※野外炊飯にはおおよそ2時間～4時間かかります。かまど終了時間を考慮し、プログラムを実施してください。

(2)かまど終了時間は、以下のとおりです。

2 食連続して行う場合は、この限りではありません。

	食材受取り時間	かまど終了時間（目安）
朝食	7:00 ～ 8:00	9:30
昼食	10:00 ～ 10:30	13:30
夕食	15:30 ～ 16:00	19:00

持参するもの

<input type="checkbox"/> マッチ	<input type="checkbox"/> たわし*	<input type="checkbox"/> スポンジ*
<input type="checkbox"/> 洗剤* (エコ洗剤推奨)	<input type="checkbox"/> ふきん◎	<input type="checkbox"/> 雑巾
<input type="checkbox"/> 新聞紙	<input type="checkbox"/> 軍手*	<input type="checkbox"/> 革手袋*
<input type="checkbox"/> 着火剤*	<input type="checkbox"/> ハンドソープ	

その他ライターや新聞紙、軍手などの必要な道具はご持参ください。

*印…サービスセンター・キャンプセンターでも販売しています。

◎印…「レストラン森の木」内、売店でも販売しています。

Q. バーベキューをしたいので、肉などの食材を持ち込もう
と思っていますが、可能ですか？



A. 当所では、衛生管理上(食中毒防止)食料
品や食材などの持ち込みはできません。

注 意 事 項

(1)衛生管理上、**食料品や食材の持ち込みはできません。**

(2)薪割り用のなた鉈の貸し出しは**ありません**。必要な方は自己の責任で持参し、十分に注意して使用してください。

(3)野外炊飯場は、当所より指定されたかまどを使用してください。

週末・長期休暇中は、原則としてログハウスの野外炊飯場を割り振ります。

(4)薪代(1 束 514 円)が別途かかります。

(5)使用後にスタッフが、使用した薪の束数、貸し出し品の数量と洗浄の確認をします。

(6)調理器具は、セット毎での貸し出しです。

(7)雨天時でも実施できます。

(8)洗剤の指定はありませんが、当施設では環境に配慮し、エコ洗剤を推奨しています。