

4. 料金

★ 団体区分による申込可能期間と施設使用料について

使用団体		申込可能期間	使用料	備考
学校が使用	① 豊中市内の学校（幼・小・中・高） こども園・保育所（園）	使用日 <u>1年前</u> の同一日から受付 （夏休み・春休み・土日・祝日を除く）	無料	夏休み・春休み・ 土日祝日は <u>6カ月前</u> の 同一日から受付
	② 能勢町内の学校（幼・小・中・高） こども園・保育所（園）	使用日 <u>6カ月前</u> の同一日から受付 （夏休み・春休み・土日・祝日を除く）	料金表の通り (P.14)	夏休み・春休み・ 土日祝日は <u>3カ月前</u> の 同一日から受付
	③ ①②以外の学校（幼・小・中・高） こども園・保育所（園）	使用日 <u>6カ月前</u> の同一日から受付 （夏休み・春休み・土日・祝日を除く）	料金表の2倍 (P.14)	夏休み・春休み・ 土日祝日は <u>2カ月前</u> の 同一日から受付
学校以外が使用	市内の人が使用 青少年団体	① 1. 10人以上で使用 2. 団体の過半数が30歳未満 3. 自然体験活動や野外活動、 団体生活を行う ※以上3点を全て満たす場合	使用日 <u>6カ月前</u> の同一日から受付	無料
		② 上記①以外で、青少年健全育成のための調査・研究事業を10人以上で行う場合		
	一般団体	上記「青少年団体」に当てはまらない場合	使用日 <u>3カ月前</u> の同一日から受付	料金表の通り (P.14)
市外の人が使用		使用日 <u>2カ月前</u> の同一日から受付	料金表の2倍 (P.14)	

所在地、人数、年齢構成、使用目的によって、申込可能期間や施設使用料が異なります。

※ 宿泊を伴う場合・食事をご注文される場合は、遅くとも10日前までにお申込み下さい。(P9参照)

※ 日帰りで食事を注文されない場合は前日の17:00までの受付です。

※ 当日の利用状況により、ご利用をお断りする場合や利用場所の調整を行う場合もあります。

★ 施設使用料 宿泊場所や団体区分によって施設使用料が異なります。

(料金表 1、2 ともに、市内青少年団体は無料、市外団体は2倍の料金です。)

施設使用料の他に、オプション料 (P14.15 参照) や食事料金 (P16~18 参照) が別途発生する場合があります。

料金表 1 施設使用料

区分	使用料		
	宿泊室で宿泊 (和室は助料金が必要)	キャンプ場で宿泊 (山小屋は助料金が必要)	日帰り
未就学児 (市内・市外)	無料	無料	無料
小・中学生	300 円/1 人・1 泊	200 円/1 人・1 泊	100 円/1 人
中学卒業~30 歳未満	400 円/1 人・1 泊	300 円/1 人・1 泊	200 円/1 人
30 歳以上	500 円/1 人・1 泊	400 円/1 人・1 泊	300 円/1 人

※ 未就学児は、市内・市外を問わず、施設使用料は無料です。

※ 10 人以下の市内家族での利用では、小・中学生の施設使用料は免除となります。

※ プログラムに直接参加しない方 (利用者を送迎するだけの方、陣中見舞いの方など) に施設使用料はかかりません。

料金表 2 以下の部屋を利用する場合の追加料金 (人数に関係なく部屋ごとに料金がかかります。)

区分	1	2	3	4	5	全日
	9:30 ~12:00	13:00 ~15:30	16:00 ~18:30	19:00 ~21:30	22:00 ~8:30	
研修室 ※60 人程度	500 円	500 円	500 円	500 円		2,000 円
和室(大) ※15 人程度	500 円	500 円	500 円	500 円	500 円	2,500 円
和室(小) ※10 人程度	300 円	300 円	300 円	300 円	300 円	1,500 円
第 1 山小屋 ※20 人程度 第 2 山小屋 ※20 人程度 第 3 山小屋 ※15 人程度	500 円	500 円	500 円	500 円	500 円	2,500 円

★ オプション料 団体区分問わず同じ料金です。

①シーツ使用料 210 円 (1 人 1 枚)

※宿泊室、又は貸出用の寝袋を利用する場合シーツ使用料が発生します。

※おねしょの心配がある場合、無料でおねしょマットの貸出を行っておりますので、スタッフにお声掛けください。

ベッドマット・ふとん等が汚れた場合、クリーニング料金をいただく場合があります。

(ベッドマット 2,500 円/1 枚 ふとん 1,600 円/1 枚 寝袋 800 円/1 枚)

※3泊以上される場合、利用3日目にシーツを新しいものに取り替えてください。(大阪府旅館衛生等管理要項による)

②エアコン使用料 ※コインタイマー式です。ご利用になられる場合は 100 円硬貨をご用意ください。

場所	料金 (1 時間あたり)
宿泊室	100 円
和室 (小)	100 円
和室 (大)	200 円
研修室	200 円

④消耗品・貸出備品料金

消耗品はご用意いただくようお願いしていますが、お忘れになった時のため、下記の品目はご用意しています。在庫数は限りがございますので、目安としてご利用ください。

無料の貸出備品については、P.6をご覧ください。

No	消耗品販売品目	料金
①	乾電池 (単1×2本)	¥310
②	乾電池 (単2×2本)	¥210
③	乾電池 (単3×2本)	¥210
④	乾電池 (単4×2本)	¥210
⑤	ガスボンベ	¥140
⑥	灯油 (500ml・1000ml)	時価
⑦	ろうそく (10本)	¥260
⑧	アルミホイール	¥140
⑨	ラップ	¥140
⑩	ガムテープ (布)	¥210
⑪	はぶらし	¥140
⑫	シャンプー	¥140
⑬	白黒コピー (1枚につき)	¥10
⑭	カラーコピー (1枚につき)	¥30
⑮	わりばし (50膳)	¥120
⑯	紙皿 (15枚程)	¥120
⑰	紙コップ (30個程)	¥120
⑱	BBQ あみ (40cm×40cm)	¥210
⑲	アルミトレイ (45cm×32cm)	¥310

No	有料の貸出備品品目	料金
①	プロジェクター<1日につき>	¥1,000
②	ノートパソコン<1日につき>	¥1,000
③	スピーカー<1日につき>	¥1,000
④	マジック・のりなど消耗品 <1回の貸し出しにつき>	¥100
⑤	電動工具類 (ドリルなど) <1日につき>	¥100
⑥	ホワイトボード (マーカー付) <1回の貸し出しにつき>	¥100
⑦	ダッチオープン (12インチ×4台・10インチ×1台) <1日につき>	¥500
⑧	BBQ コンロ (80cm×40cm 6台) <1日につき>	¥200
⑨	BBQ コンロ (大型・蓋付2台、蓋無し2台) <1日につき>	¥1,000
⑩ ※1	ドームテント (1人用×1・3人用×4 4人用×2・5人用×1・6人用×7) <期間中>	¥500
⑪ ※1	タープ (11張) <期間中>	¥500

※1 食材を注文していただいた場合は一緒にあみを貸し出しますが、持込の場合はご持参もしくはご購入ください。(衛生管理のため)

※2 ドームテント・タープの設営に指導を希望される場合は、指導料500円で承ります。お申し付けください。

家型テントの場合は、指導料¥500 (2張まで/それ以上は要相談) いただきます。

⑤プログラム指導料

クラフト等ご希望される場合は、P.4.5をご覧ください。

⑥燃料費

まき	炭	着火剤
¥420/1束	¥200/1kg	¥40/1個

⑦その他

No	その他料金	料金
①	キャンプ場内の荷物搬送 (1日)	¥100

キャンプ場への車両の乗り入れはご遠慮ください。荷物を運ぶ際には、当施設のトラックで搬送することができます。

★ **食事料金** 食材を持ち込まれる場合は不要です。

※利用日が近づきますと、注文内容によりキャンセル料が発生します。(P18 参照)

①給食・弁当に伴う料金

区分	朝食	昼食	夕食	昼食(弁当)	昼食 (おにぎり弁当)
通常	¥450	¥520	¥700	¥550	¥380
未就学児用	¥370	¥400	¥650	¥450	¥340

※通常は小学4年生の食事量を目安にしています。未就学児用は少なめの分量になっています。

※昼食弁当は金額・内容の異なる2種類から選べます。

②野外炊事に伴う料金

●セットメニュー

※別途、まき、炭などの燃料費やダッチオーブンやBBQコンロの貸出料(P.15)が必要なメニューがあります。

	メニュー	材料費	提供食材(1人分)
朝食	パンとスクランブルエッグ	¥380	バターロール×2個、卵×1個、ウインナー×2本、(マーガリン・ジャム)×1個、ヨーグルト、フルーツ、(牛乳・コーヒー牛乳・ジュース)×1パック
	パンとツナスパサラダ	¥450	バターロール×2個、ツナ30g、パスタ(乾麺)、キュウリ×1/3本、マヨネーズ×適量、カップスープ【コーン・ポタージュ・コンソメ(インスタント)】
	ハムエッグ	¥380	お米(100g)、卵×2個、ハム×2枚、プチトマト×2個、味付け海苔×1包、インスタント味噌汁、漬物(浅漬カ)
	野菜炒め	¥450	お米(100g)、キャベツ×30g、ニンジン×10g、タマネギ×20g、もやし×30g、豚肉×20g、インスタント味噌汁、漬物(浅漬カ)、塩、胡椒、しょう油
昼食(※1)	カレーセット(※2)	¥500	お米(100g)、牛肉×30g、タマネギ×50g、ニンジン×30g、ジャガイモ×50g、市販のカレールー、ヨーグルト×1個
	ハヤシセット	¥540	お米(100g)、牛肉×40g、タマネギ×40g、ニンジン×20g、ジャガイモ×40g、ホールトマト缶×30g、市販のハヤシルー、ヨーグルト×1個
	五目うどんセット	¥500	冷凍うどん×1パック、タマネギ×20g、ニンジン×10g、白菜×20g、シイタケ×10g、豚肉×30g、青ネギ×15g、うどんダシ、淡口醤油、みりん
	焼きそばセット	¥550	中華麺×1パック、豚肉×30g、キャベツ×30g、タマネギ×20g、ニンジン×20g、もやし×20g、チクワ×20g、ソース×適量、塩、胡椒、油、インスタント味噌汁
	豚汁セット	¥550	お米(100g)、豚肉×30g、タマネギ×20g、ニンジン×15g、もやし×15g、サトイモ(冷凍)×3個、ジャガイモ×20g、コンニャク×20g、ゴボウ×15g、ダイコン×20g、青ネギ×15g、味噌×20g
夕食	すき焼き風煮セット	¥650	お米(100g)、牛肉×40g、白菜×50g、タマネギ×20g、糸こんにゃく×20g、木綿豆腐×1/4、いんげん×5g、卵×1個、砂糖×適量、しょう油×適量
	カツカレーセット(※2)	¥700	お米(100g)、牛肉×30g、タマネギ×30g、ニンジン×20g、ジャガイモ×30g、市販のカレールー、ヨーグルト×1個、豚カツ×1枚またはエビフライ×2匹(いずれも出来上がり品)

(※1) 昼食メニューを夕食として作るすることができます。

(※2) カレーの辛さは甘口に設定されていますが、中辛・辛口に変更できます。カレーの牛肉は豚肉・鶏肉・シーフードミックスに変更できます。また、カツカレーのトンカツは、エビフライに変更できます。

●クッキング指導料

※スタッフの指導が必要な場合は上記料金に加えて指導料をいただきます。

メニュー	目安時間	対象年齢	人数	指導料
野外炊事補助(セットメニューの料理)	90分~	4~5歳から大人まで	1カ所の炊事場 10~40人程度	¥1,000

●スペシャルメニュー

①～⑩はスタッフによる指導（有料）が可能です。

別途、まき・炭等の燃料費やBBQコンロ等の貸出料（P.15）が必要なメニューがあります。

メニュー	材料費	指導料	目安時間	提供食材
① とろける焼きマシュマロ	¥170 (1袋)	無料 (※1)	5分～	マシュマロ1袋(約30個) 持ち物:長めの竹串
② 牛乳パックで カートンドッグ	¥170 (1個分)	無料 (※1)	45分～	ホットドック用パン×1本、ウインナー ×1本、キャベツ×10g、ケチャップ×適量、 マスタード×適量 持ち物:牛乳パック、アルミホイル
③ 牛乳パックで ホットサンド	¥200 (2個分)	無料 (※1)	45分～	5枚切り食パン×2枚、タマネギ×1/8、ピーマン× 1/2、ハム×1枚、スライスチーズ×1枚、マヨネー ズ×適量、バター×適量 持ち物:牛乳パック、アルミホイル
④ ジューシー焼きリンゴ	¥150 (1人分)	¥1,000	60分～	リンゴ×1個、スティック砂糖×2本 持ち物:アルミホイル
⑤ ホクホク焼きイモ	¥150 (1人分)	¥1,000	60分～	サツマイモ×1個 持ち物:アルミホイル、新聞紙
⑥ 竹で焼く手作り バウムクーヘン	¥1,700 (約15人分)	¥1,500	180分～	卵×12個、ホットケーキミックス×200g、薄力粉 ×200g、砂糖×200g、バター×400g
⑦ かんたん手作り アイスクリーム	¥360 (2人分)	¥1,500 (※2)	90分～	氷×2kg、塩×400g、牛乳×100ml、生クリーム ×50ml、卵×1個、砂糖×40g
⑧ ダッチオーブンで 鶏の丸焼き	¥2,100 (7～8人分)	¥1,500 (※3)	120分～	ニワトリ×1羽、タマネギ×1個、ニンジン×1個、 ジャガイモ×1個、塩、胡椒、バジル
⑨ ダッチオーブンで 鯛の塩がま焼き	時価(4人分)	¥1,500	120分～	鯛×1尾、卵白×2個、塩×1.5～2kg、サラダ油× 適量
⑩ ダッチオーブンで スペアリブのコーラ煮	¥2,100	¥1,500	120分～	豚の骨つきバラ肉50g×8本、コーラ×500ml、 醤油×適量、ショウガ×約1個、調理酒×500ml
⑪ BBQ セット (ノーマル)	¥1,700	—	—	能勢牛バラ肉(160g)、ウインナー(2本)、シタ ケ(1本)、コーン(1/3)、キャベツ(30g)、ピー マン(1個)、おにぎり(2個)焼肉のたれ 焼肉のたれ、おにぎり×2個
⑫ BBQ セット (エクセレント)	¥2,800	—	—	能勢牛上バラ肉、ウインナー、シタケ、コーン、キ ャベツ、ピーマン、おにぎり×2個、漬物(浅漬カ)、 焼肉のたれ
⑬ お好み焼き	¥540	—	—	豚肉×20g、エビ×15g、イカ×15g、キャベツ× 40g、お好み焼き粉×60g、卵×1個、てんかす× 5g、かつお節・青海苔×適量、ソース×適量
⑭ キムチ鍋 (冬季限定2名～)	¥2,400	—	—	豚肉、白菜、ニラ、もやし、エノキ、白菜キムチ、獅 子唐、イカ下足、ウインナー、キムチの素
⑮ 鶏の水炊き (冬季限定2名～)	¥2,400	—	—	能勢の鶏、白菜、白ネギ、能勢の豆腐、エノキ、シ タケ、ポン酢、昆布 雑炊用:ご飯、卵、もみ海苔、青ネギ、塩
⑯ ポタン鍋 (冬季限定2名～)	¥3,100	—	—	猪肉、白菜、シタケ、地豆腐、シメジ、うどん、赤 味噌、白味噌、粉末かつおだし

(※1) 指導時間によっては有料になります。

(※2) 30人以上の場合、氷の代金が別途必要です。

(※3) 野菜を足したい方は、別途注文できます。