

## 野外炊事について

◆食事を発注していただいた場合は、人数分の食器・調理器具（おはし・コップ等くちに直接触れるもの以外）の提供をさせていただきます。

※P3・8の通り、1ヶ月前までに発注書提出が出来ない場合はご相談ください。

★ 事前準備 火の取り扱いには十分ご注意ください。

◆服装 1. 長袖・長ズボン 2. 帽子 3. 軍手 それぞれ綿製品の物をお勧めします。

◆持ち物 下記の物は個人で用意してください。

1. 焚き付け用新聞紙 2. マッチ・ライター 3. コップ・スプーン・おはし 4. タオル

◆食材 厨房で受け取ってください。

◆燃料 薪は薪庫（第2炊事場前 P17 参照）に団体ごとに名札を付けておいています。

炭と着火剤は事務所で受け取ってください。

◆食器 食器、調理器具、洗剤・スポンジは、食器配布台（第2炊事場前）に団体ごとに名札を付けて置いています。（貸出の場合のみ）

★ 後片付け 片付けの後に、スタッフによる食器と火の始末のチェックを受けてください。

汚れが残っている場合は洗い直しをお願いします。

◆食器 使った食器・調理器具はきれいに洗い、元通りに食器配布台に戻してください。（貸し出しの場合のみ）

◆かまど 消火の仕方は P15 をご参照ください。また、当日スタッフが詳しく説明いたします。

◆ゴミ 下表のとおり分別して、ゴミ捨て場の緑のネット内に入れてください。

ゴミ捨て場は、管理棟と府道の間のスペースにあります。

区分	内容	食事持ち込みの場合
生ゴミ	食べ残しなど（紙・ビニール・ラップ・アルミホイルは混ぜない）	引き取り
燃えるゴミ	紙・ビニール・ラップ・包装フィルムなど	
燃えないゴミ	ペットボトル・プラスチックトレイ・アルミホイルなど	持ち帰り
カン・ビン	カン・ビン	

★ 注意事項

◆炊事は指定の場所で行ってください。

◆衛生管理には十分に気を付けていただき、食中毒にくれぐれも注意してください。食材は十分に加熱するようお願いします。

◆メニューは、セットメニュー表から選択してください。（P10・11 参照）

◆セットメニュー以外のメニューを作る場合には、個別に食材を発注できます。（季節や仕入れの都合上注文できないこともあります。早めにスタッフにお問合せ下さい。）

◆ただし、1度の食事の中で、提供食材と持ち込み食材が重ならないようにしてください。

◆提供食材等は持ち帰らずに、その場で消費するようお願いします。

◆燃料も併せてご注文下さい。（P5参照）

◆ゴミや食材を野外に置いたままにしないでください。（動物が荒らします）

◆冬季（12月～3月）は水道の凍結防止のため、炊事場やトイレなどの水を閉栓している場合があります。そのため野外炊事を行えない場合があります。下見・打ち合わせ時に詳しくお伝えします。