

ご利用を希望される器材、遊具については事前にお知らせください。また、本ページに記載のない器材の有無につきましてはお問合せください。

宿泊管理棟

大型扇風機（2台）19

巻き取り式ホワイトスクリーン（研修室に1基。プロジェクターはございません。）

電池式ランタン（13個）



※電池はご準備ください。

- 単1電池4本用→11個
- 単3電池4本用→2個

キャンドルファイアー（1台）



ナイトウォーク用宝箱（8個）



宿泊管理棟〔厨房・食堂〕 調理器具・食器類（貸出）物品一覧兼借用希望票

団体名（ ）

太枠内にご記入 ください↓				太枠内にご記入 ください↓				
	物品	個数	借用を希望 される物品		物品	個数	借用を希望 される物品	
加熱 調理器具	鍋（大） 【直径44cm、深さ19cm程度】	3個	個	食 器	ごはん丼	80個	個	
	鍋（中） 【直径33cm、深さ14cm程度】	4個	個		大皿	80個	個	
	鍋（小） 【直径24cm、深さ10cm程度】	2個	個		深皿	80個	個	
	フライパン【直径37cm程度】	4個	個		ランチ皿	80個	個	
	フライパン【直径29cm程度】	5個	個		平皿	80個	個	
	中華鍋【直径44cm程度】	6個	個		小皿	80個	個	
	炊飯器【1升程度】	3個	個		角皿	80個	個	
	ガス釜【4升程度】	2個	個		小鉢	80個	個	
	ポット【1.8L程度】	6個	個		汁椀	80個	個	
	やかん【5L程度】	4個	個		はし	80膳	膳	
	《注意》電子レンジはありません				スプーン（大）	80本	本	
					スプーン（小）	80本	本	
					フォーク	80本	本	
調理器具	ザル（大） 【直径32cm、深さ11cm程度】	5個	個	清掃用具	ナイフ	3本	本	
	ザル（中） 【直径27cm、深さ11cm程度】	1個	個		プラスチックコップ	120個	個	
	ザル（小） 【直径22cm、深さ9cm程度】	1個	個		コーヒークップ	11個	個	
	ボール（大） 【直径36cm、深さ13cm程度】	5個	個		湯呑	31個	個	
	ボール（中） 【直径26cm、深さ9cm程度】	1個	個		グラス	10個	個	
	ボール（小） 【直径20cm、深さ7cm程度】	1個	個		急須	5個	個	
	包丁	20本	本		アルミお盆 【47cm×33cm程度】	17枚	枚	
	まな板	5枚	枚		プラスチックお盆 【33cm×33cm程度】	60枚	枚	
	スライサー	2個	個		設 備	洗剤		使用・不使用
	おろしがね	6個	個			石鹸		使用・不使用
	皮むき（ピーラー）	7本	本			クレンザー		使用・不使用
	缶切り	8本	本			スポンジ		使用・不使用
	マッシャー	1本	本	たわし			使用・不使用	
	はかり	2個	個	金だわし		使用・不使用		
	計量カップ	3個	個	設 備	自動点火ガス台 【コンロ（大）2、コンロ（小）2】	1基	使用・不使用	
	大さじ	2本	本		点火式ガス台（手動点火） 【コンロ（大）2、コンロ（小）1】	1基	使用・不使用	
	じょうご	1個	個		ガス湯沸かし器	1基	使用・不使用	
	泡立て機	4本	本		冷蔵庫【冷蔵・冷凍】	1台	使用・不使用	
	おたま	4本	本		★市ホームページ（びわ青少年の家利用案内ページ）の「ご利用の際の注意事項、持参するもの」をご確認のうえ、利用当日は必要な物品等をご持参ください。 ★洗った食器や鍋等は、持参されたキッチンペーパーや布きんで拭きあげ、水分が残っていない状態で、使用前の場所に置いてご返却ください。（貸出用の布きん等はございません）			
	フライ返し	3本	本					
	網じゃくし	2本	本					
	しゃもじ（大）	1本	本					
	しゃもじ	3本	本					
	トンゴ	4本	本					
	金串	22本	本					
	さいばし	12膳	膳					

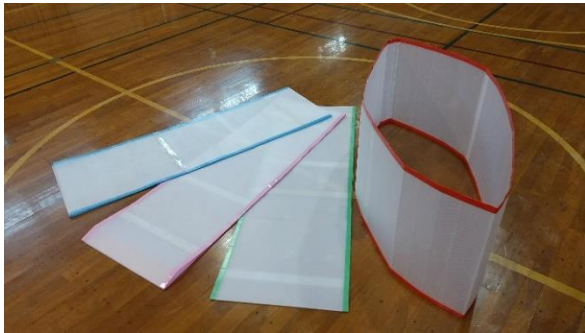
※ 肉や魚介類を調理する場合は、牛乳パックを忘れずに持参してください。

まな板の上に直接、肉や魚介類を置いて調理しないようにお願いします。（食中毒予防のため）

多目的ホール

大型扇風機（２台）
卓球台（５台、ラケット２０本、ボール９８個）
バスケットボールゴール（６基）
バレーボールネット（１基）
バスケットボール（７個）
ソフトバレーボール（２個）
ドッジボール（１個）
テニスボール（５０個）
綱引き用の綱（１本）

プラダンキャタピラ〜（４台） ※成人の方でも使用可能な大きさです。



ストラックアウト（屋外用１台）
※テニスボールを使用します。



ストラックアウト（室内用２台）
※マジックテープ式



ラダーゲッター（４台、ボール５０個）



輪投げ（５台）



玉入れ（玉入れ台2台、赤玉159個、白玉160個）

※玉入れ台は伸縮可能です。屋内専用です。



キャンドルファイアー（1台）



スコアボード（1台）



広 場

びわモルック ※説明資料は「提供プログラム」のページに掲載しています。



ジャンプタッチ



フライングディスク ※フリスビーを投げて輪に通す遊具です。



キャンプファイアー ※実施できる期間は、5月から10月10日頃までです。



※司会進行等は、利用団体にて行ってください。

セッティングと消火、片付けは当施設職員が行います。

野外イス（低）（63台）



野外イス（高）（12台）



野外炊事場・野外食卓

野外テーブル、イス

野外食卓は屋根がないため、雨天時は使用できませんが、**野外炊事場には屋根があるため、雨天時でも調理台を使用してのご飲食は可能です。**

- ・第1 野外食卓 10卓
- ・第2 野外食卓 15卓



カマド（コンクリート製） ※鉄製の円柱状の丸食缶もあり、お釜で炊飯するのに便利です。

薪を使用した調理に適しています。奥行 60cm×幅 53cm×高さ 50cm。

- ・第1 野外炊事場 6箇所＋ピザ窯2箇所
- ・第2 野外炊事場 12箇所
- ・使用例1) ナベやヤカンを使用した加熱調理
- ・使用例2) 鉄板、金網を使用した加熱調理

※使用後は焦げ付きを金ダワシで落とし、サラダ油を薄く塗ってください。

- ・使用例3) 飯ごう、釜炊飯



半ドラム（12台） ※アルミ製の四角い食缶も下記と同様に移動式カマドとして利用できます。

薪を使用した調理に適しています。奥行 84cm×幅 58cm×高さ 30cm。

- ・使用例1) 金網を使用した加熱調理
- ・使用例2) 飯ごう炊飯
- ・使用例3) バウムクーヘン、ペットボトルパン等の加熱調理



BBQ コンロ（8台）

炭を持参して調理するのに適しています。奥行 81cm×幅 41cm×高さ 70cm。

- 使用例 1）金網を使用した加熱調理
- 使用例 2）飯ごう炊飯
- 使用例 3）ペットボトルパン等の加熱調理



※使用後は金網を金ダワシで焦げ付きを落とし、
サラダ油を薄く塗ってください。（さび防止）

丸イス（36脚）



野外炊事場 調理器具・食器類（貸出）物品一覧兼借用希望票

【お願い】 下記の物品を借用する場合は、使用後に焦げ付きや油污れなどをきれいに洗浄し、水分をよく拭きとり、使用する前と同じ状態にして、職員による点検を受けた後に返却してください。

利用炊事場（○で囲む）： 第1 野外炊事場（小） ・ 第2 野外炊事場（大）

団 体 名：

太枠内にご記入
ください↓

物 品 名		寸法・材質等	在庫数量	借用を希望 する数量
加熱調理器具	金網 ※1	縦60cm、横40cm程度 金属製	15 枚	枚
	鉄板 ※1	縦55cm、横40cm程度 金属製	17 枚	枚
	鍋（大） ※2	直径40cm、深さ20cm程度 アルミ製	7 個	個
	鍋（中） ※2	直径 30cm、深さ15cm程度 アルミ製	25 個	個
	やかん ※2	容量5リットル程度 アルミ製 ★大・小サイズあり	21 個	個
	釜（かま）・フタ ※2	お米1升（10合）まで炊くことができます アルミ製 〈参考〉白米1合＝150グラム	13 個	個
	飯ごう ※2	お米4合（600グラム）まで炊くことができます アルミ製	37 個	個
	鍋敷き	火にかけた鍋、釜、飯ごう、やかん等は、火からおろしたら必ず鍋敷きの上に置くようにしてください。 木製	38 枚	枚
調理器具	ボール	直径30cm、深さ10cm程度 金属製	32 個	個
	ざる	直径30cm、深さ10cm程度 金属製	31 個	個
	計量カップ小	金属製	9 個	個
	まな板 ※3	利用当日に事務所で貸し出し、及び返却になります	10 枚	枚
	包丁	利用当日に事務所で貸し出し、及び返却になります	30 本	本
	皮むき（ピーラー）	金属製	20 本	本
	フライ返し	金属製	60 本	本
	おたま	金属製	9 本	本
	しゃもじ	プラスチック製	23 本	本
	トング	金属製	21 本	本
	さいばし	利用当日に事務所で貸し出し及び返却になります	26 膳	膳
食 器 類	カレー皿	プラスチック製	103 枚	枚
	スープボール(大)	プラスチック製	95 個	個
	スープボール(小)	プラスチック製	152 個	個
	スプーン	金属製	101 本	本
	先割れスプーン	金属製	200 本	本
	はし	プラスチック製	102 膳	膳
	コップ	プラスチック製	100 個	個
薪（まき）	1つのカマドで1束が目安です。 ※炭(すみ)を使用する場合はご持参ください。 また、炊事場周辺の落枝を拾って薪として活用するなど節約してお使いください。			束
冷蔵庫	各野外炊事場の食器庫内に2ドア冷凍冷蔵庫があります。 右欄の「使用」に○印が付いていれば、当日の利用前に電源を入れておきます。			○で囲んでください 使用・不使用
清掃用具	炊事場には、スポンジ、たわし、食器用洗剤、クレンザー、ホウキ、チリトリを常備しています。			

市ホームページ（びわ青少年の家利用案内）の「ご利用の際の注意事項、当日持参するもの」をご確認のうえ、当日は必要となる物品等は忘れずにご持参ください。

- ※1 鉄板と金網の借用を希望される場合は、食用油を持参してください。錆（さび）防止のため、食用油を少量塗布してから返却して頂きます。
- ※2 そのまま火にかけるとススが付き、洗浄に大変手間が掛かってしまうため、使用前に水に溶かした粉末クレンザー又は液体クレンザーを器材の底面と側面に薄く塗布してからご使用ください。
- ※3 肉や魚などを切る場合は、牛乳パックなどを持参し、まな板の上に敷いて調理するようにしてください。（食中毒の発生を予防するため）
- ※4 カマド、BBQコンロ、半ドラムは記載していませんが、お持ちのBBQコンロや炭を持参されても構いません。その場合は火災予防のため設置場所をご相談ください。