利用を希望される器材、遊具については事前にご相談ください。

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 5台(食堂1台、研修室3台、浴室脱衣場1台) 宿泊室7室には、エアコンが設置されています。 巻き取り式ホワイトスクリーン(研修室に1基。プロジェクターやテレビはありません。)

<u>電池式ランタン</u>(13個)



※電池はご準備ください。

- 単 1 電池 4 本用→ 1 1 個
- ・単3電池4本用→ 2個

キャンドルファイアー (1台) ※専用座布団もあります。



ナイトウオーク用宝箱 (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↓_								
	物品	個数	借用を希望 される物品		物品	個数	入ください↓ 借用を希望 される物品		
加熱調理器具	鍋(大)	2個	畑		ごはん丼	80個	個		
	【直径44㎝、深さ19㎝程度】	3個	個		大皿	80個	個		
	鍋(中)	4個	個		深皿	80個	個		
	【直径33㎝、深さ14㎝程度】	410			ランチ皿	80個	個		
	鍋(小)	QÆ	ΙŒ	1	平皿	80個	個		
	【直径24㎝、深さ10㎝程度】	2個	固		小皿	80個	個		
	フライパン【直径37㎝程度】	4個	個	1	角皿	80個	個		
	フライパン【直径29㎝程度】	5個	個		小鉢	80個	個		
	中華鍋【直径44㎝程度】	6個	個	1	汁椀	80個	個		
	炊飯器【1升程度】	3個	個		はし	80膳	膳		
	ガス釜【4升程度】	2個	個	1	スプーン(大)	80本	本		
	ポット【1.8L程度】	6個	個	食 器	スプーン(小)	80本	本		
	やかん【5L程度】	4個	個	1	フォーク	80本	本		
	≪注意≫電子レンジはありません				ナイフ	3本	本		
	ザル(大)	5個	個		プラスチックコップ	120個	個		
	【直径32㎝、深さ11㎝程度】	310	10		コーヒーカップ	11個	個		
	ザル(中)	1個	個		湯呑	31個	個		
	【直径27㎝、深さ11㎝程度】	1 10			グラス	10個	個		
	ザル(小)	1個	個		急須	5個	個		
	【直径22㎝、深さ9㎝程度】	1 10	10		アルミお盆	17枚	枚		
	ボール(大)	EÆ	個		【47cm×33cm程度】				
	【直径36㎝、深さ13㎝程度】	5個	10		プラスチックお盆	60枚	枚		
	ボール(中)	1個	個		【33cm×33cm程度】	OO4X	仪		
	【直径26㎝、深さ9㎝程度】				洗剤	使用•不使用			
	ボール(小)	1個	個		石鹸	使用•不使用			
	【直径20cm、深さ7cm程度】			清掃用具	クレンザー		使用•不使用		
	包丁	20本	本	月顶几六	スポンジ		使用•不使用		
	まな板	5枚	枚		たわし		使用•不使用		
	スライサー	2個	個		金だわし		使用・不使用		
調理器具	おろしがね	6個	個		自動点火ガス台	1基	使用・不使用		
侧生四六	皮むき(ピーラー)	7本	本		【コンロ(大)2、コンロ(小)2】	1 至			
	缶切り	8本	本	設備	点火式ガス台(手動点火)	1基	使用•不使用		
	マッシャー	1本			【コンロ(大)2、コンロ(小)1】				
	はかり	2個	個		ガス湯沸かし器		使用•不使用		
	計量カップ	3個			冷蔵庫【冷蔵・冷凍】	1台	使用・不使用		
	大さじ	2本	本						
	じょうご	1個	個	★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					
	泡立て機	4本	本						
	おたま	4本	本						
	フライ返し	3本	本	ださい。					
	網じゃくし	2本	本						
	しゃもじ(大)	1本		★洗った食器や鍋等は、持参されたキッチンペー					
	しゃもじ	3本		パーや布きんで拭きあげ、水分が残っていない状態					
	トング	4本		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)					
	金串	22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(4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個以上)

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。



<u>ストラックアウト</u>(室内用2台) ※マジックテープ式



ラダーゲッター (4台、ボール各台8セット)



輪投げ (5台)



<u>玉入れ</u>(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。



<u>キャンドルファイアー</u> (1台) ※専用座布団もあります。



<u>スコアボード</u>(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。



<u>ジャンプタッチ</u>



<u>フライングディスク</u> ※フリスビーを投げて輪に通す遊具です。



<u>キャンプファイヤー</u> ※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 (キャンプファイヤー用) (63台)



<u>野外イス(高)</u>(12台) ※休憩用



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、**屋根のある野外炊事場は 雨天時でも調理台を使用して調理・飲食することができます**。

· 第2野外食卓 15卓



第1野外食卓 10卓



カマド (コンクリート製) ※固定場所

薪を使用した加熱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筒所
 - ・使用例1)大鍋など大きな調理器具を使用した調理
 - ・使用例2)鉄板、金網を使用した調理 ※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) 飯ごう炊飯など





BBQ コンロ 鉄製10人用(8台) ※移動できます

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

- 使用例1) 金網を使用したバーベキューなどの調理
- 使用例2)ペットボトルパン等の調理
- ・使用例2) 五平餅などの調理



※<u>使用後は、コンロ本体は水洗いせずに、中の灰を</u> かき出し、回りだけ雑巾で拭いて返却してください。

金網は、焦げ付きを金ダワシでこすり落として、 サラダ油を薄く塗ってください。(さび防止)

丸鉄缶 (8台) ※移動できます

薪を使用した調理に適しています。直径 30cm×高さ36cm。

- 使用例1) お釜を使用した炊飯調理
- ・使用例2)鍋を使用した調理(カレーや豚汁など)
- ・使用例3) 持参されたフライパンを使用した炒め物等



※使用後は、水洗いせずに中の灰を書き出し、回りだけ 雑巾で拭いて返却してください。

角カマド缶(10台) ※移動できます

木炭を使用した調理に適しています。 奥行37cm×幅50cm×19cm。

- ・使用例1)金網を使用したバーベキューなどの調理
- ・使用例2)ペットボトルパン等の調理
- ・使用例2) 五平餅などの調理



※使用後は、中の灰を書き出し、水洗い後に回りを雑巾で 拭いて返却してください。

半ドラム(12台) ※鉄製で全体的にサビています。

薪を使用した調理に適しています。 奥行 84c m×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



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汚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(〇で囲む): 第1野外炊事場(小) ・ 第2野外炊事場(大)

太枠内にご記入 ください↓

団 体 名:

物	品名	寸法・材質等	在庫数量	nimil	借用を希望 する数量			
	金網	縦60cm、横40cm程度 金属製	15	枚	枚			
	鉄板	縦55cm、横40cm程度 金属製	17	枚	枚			
	鍋(大)	直径40cm、深さ20cm程度 アルミ製	7	個	個			
	鍋(中)	直径 30cm、深さ15cm程度 アルミ製	25	個	個			
	やかん	容量5リットル程度 アルミ製 ★大・小サイズあり	21	個	個			
加熱調理器具	釜(かま)・フタ	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	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			
	バーベキューコンロ	バーベキュー、網焼きなどの調理に適しています。	8	台	台			
	丸鉄缶	薪を使って鍋(中)や釜炊飯などの調理に適しています。	8	缶	缶			
	角カマド缶	炭火で金網を使う調理に適しています。 アルミ製	10	缶	缶			
	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			
	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	利用当日に事務所での貸し出し、及び返却になります	10	枚	枚			
	包丁	利用当日に事務所での貸し出し、及び返却になります	30	本	本			
調理器具	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の貸し出し及び返却になります	26	膳	膳			
	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			
食器類	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袋が目安です。 ※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。							
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」に〇印が付いていれば、当日の利用前に電源を入れておきます。							
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 丸鉄缶は、薪を使ってお釜を使用した炊飯や、鍋を使用した調理(カレーや豚汁など)をするのに適しています。 新聞紙や着火剤を持参されると火起こしに便利です。
- 3 **角力マド缶は、炭火を使ってのバーベキュー、バウムクーヘンやペットボトルパンなどを調理するのに適しています。** 木炭と着火剤はご準備ください。2缶使用の場合、木炭5kg程度が目安です。
- 4 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。(食中毒の発生予防)