

利用を希望する器材、遊具については申込時又は事前打合せの際にお知らせください。

宿泊管理棟

大型扇風機（2台）

巻き取り式ホワイトスクリーン（研修室に1基。プロジェクターは持参してください。）

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）



※ろうソクは、当施設で用意します。

※キャンドルファイアー用の座布団が必要な時は、
申込時又は事前打合せの際にお知らせください。

ナイトウォーク用宝箱（8個）



※当日開始前に、利用団体の方が箱にお宝引換券（貸出できます）又は持参されたお菓子などを入れ、施設内に設置してください。

宿泊管理棟の調理器具、食器類

宿泊管理棟【ちゅう房・食堂】 調理器具・食器類（貸出）一覧兼借用希望票

団体名（ ）

種別	物 品	個数	本枠内にご入 してください	種別	物 品	個数	本枠内にご入 してください	
			借用を希望 する数量				借用を希望 する数量	
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升炊き】	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				※使い捨て 食器等の持 参も可	スプーン（大）	80本	本
						スプーン（小）	80本	本
						フォーク	80本	本
						ナイフ	3本	本
調理器具	ザル（大） 【直径32cm、深さ11cm程度】	5個	個	プラスチックコップ	120個	個		
	ザル（中） 【直径27cm、深さ11cm程度】	1個	個	コーヒーカップ	11個	個		
	ザル（小） 【直径22cm、深さ9cm程度】	1個	個	湯呑	31個	個		
	ボール（大） 【直径36cm、深さ13cm程度】	5個	個	グラス	10個	個		
	ボール（中） 【直径26cm、深さ9cm程度】	1個	個	急須	5個	個		
	ボール（小） 【直径20cm、深さ7cm程度】	1個	個	アルミお盆 【47cm×33cm程度】	17枚	枚		
	包丁	20本	本	プラスチックお盆 【33cm×33cm程度】	60枚	枚		
	スライサー	2個	個	自動点火ガス台 【コンロ（大）2、コンロ（小）2】	1基	使用・不使用		
	おろしがね	6個	個	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		
	皮むき（ピーラー）	7本	本	ガス湯沸かし器	1基	使用・不使用		
	缶切り	8本	本	冷蔵庫【冷蔵・冷凍】	1台	使用・不使用		
	マッシャー	1本	本	※令和7年4月から②、③、④が変更になりました。 ①市ホームページ（びわ青少年の家利用案内ページ）の「利用内容詳細」を確認のうえ、必要な物品等は忘れずにご持参ください。 ②まな板は、衛生管理面で持参していただくことになりました。 ③鍋や食器等を洗う洗剤、スポンジ、たわし、液体クレンザー、金だわしは、持参していただくことになりました。 ④ゴミは、種類を問わず全て持ち帰っていただきます。 ⑤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ありません）				
	はかり	2個	個					
	計量カップ	3個	個					
	大さじ	2本	本					
	じょうご	1個	個					
	泡立て機	4本	本					
	おたま	4本	本					
	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					
	トング	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（4台） ※必要に応じて使用してください。使用後は元の場所へ。

卓球台（5台、ラケット20本）

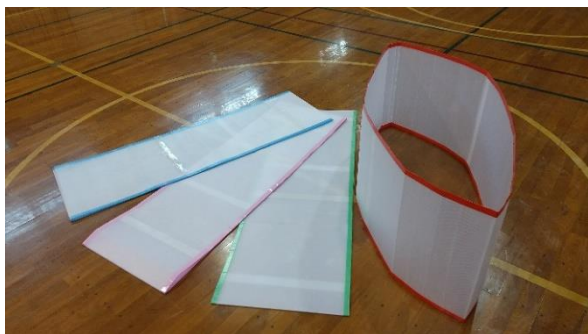
バスケットボールゴール（6基）

バレーボールネット（1基）

★ボールや球は、持参してください。

【注意】 サッカーやフットサルの練習・試合は禁止です。

プラダンキャタピラー（4台） ※子ども用です。室内専用



ストラックアウト（屋外・室内共用1台）

※テニスボールを使用します。



ストラックアウト（2台）室内専用

※マジックテープ式



ラダーゲッター（4台）室内専用



輪投げ（5台）室内専用



玉入れ（玉入れ台2台、赤玉、白玉）

※玉入れ台は高さ調整できます。室内専用



キャンドルファイアー（１台）室内専用



スコアボード（１台）室内専用



広 場

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 ※場所は、中央広場限定です。

※実施できる期間は、５月から１０月スポーツの日頃までです。

※司会進行等は、利用団体にて行ってください。

セッティングと途中の火の管理、消火、片付けは職員が行います。

野外イス（低）（６３台）



野外食卓（6～8人用のテーブル&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。ただし、**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飲食できます。**（第1 野外炊事場 8人程度、第2 野外炊事場 50人程度）

・第2 野外食卓 15卓



・第1 野外食卓 10卓



常設カマド（コンクリート製）

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



現在、使用できません

丸鉄缶（鉄製）

お釜を使った炊飯や、鍋でカレーや豚汁など、**薪を使って調理**するのに便利です。



角食缶（10台） ※アルミ製の四角い食缶で、移動式カマドとして利用できます。

薪や木炭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（グリル）（10人用） 8台

木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）網焼き調理



※**木炭や薪の販売はしていません**ので持参してください。

※**専用の鉄板はありません。BBQ コンロで鉄板を使用したい場合はアルミ製の市販のものを持参してください。**

※使用後は、金網を液体クレンザーと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）

※燃え残った木炭は、BBQ コンロから取り出さずに本体ごと返却してください。（職員が片付けます）

丸イス（80脚）



※第2野外炊事場に隣接した倉庫内（左側）に積み上げてありますので、使用したあとは、使用前の状態のように積み上げてください。

野外炊事場 調理器具等貸出一覧票

【注意】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。汚れが残っている時は再度洗浄していただきます。

利用炊事場(○で囲む) ↓
第2野外炊事場(カマド12か所) ・ 第1野外炊事場(カマド6か所)

団 体 名 : 太枠内に記入
してください

物 品 名		寸法・材質等	在庫数量	貸出希望数量
加熱調理器具	金網	60cm×40cm 金属製 カマドで薪を使って使用します。	8 枚	枚
	鉄板	55cm×40cm 金属製 カマドで薪を使って使用します。	14 枚	枚
	鍋（大）	直径40cm、深さ20cm アルミ製 ※カレー40人分くらいまで	4 個	個
	鍋（中）・雪平鍋	直径30cm、深さ15cm アルミ製 ※カレーなら30人分くらい	18 個	個
	やかん（大）	容量5リットル アルミ製	9 個	個
	お釜(かま)・フタ	アルミ製 丸鉄缶を使い薪（まき）で炊きます。お米1升（10合）まで炊くことができます。〈参考〉白米1合＝150グラム	26 個	個
	飯ごう	アルミ製 お米4合（600グラム）まで炊くことができます	47 個	個
	バーベキューグリル	81cm×41cmで金網付き。鉄板を使用する場合はアルミ製の物を持参してください。木炭は1台あたり1.5～2kgを持参。	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。	10 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 木炭は持参	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	21 枚	枚
調理器具	ボール（大）	直径30cm、深さ10cm程度 金属製	22 個	個
	ざる（大）	直径30cm、深さ10cm程度 金属製	31 個	個
	計量カップ（小）	金属製	19 個	個
	包丁	事務所で受け渡しになります。	30 本	本
	ピーラー(皮むき)	金属製	40 本	本
	フライ返し	金属製	33 本	本
	おたま	金属製	13 本	本
	しゃもじ	プラスチック製	23 本	本
	トンブ	金属製	26 本	本
	さいばし	事務所で受け渡しになります。	26 膳	膳
食器類 ※使い捨て容器 持参でも可	カレー皿	プラスチック製 楕円形の平皿です	198 枚	枚
	スーボール(大)	プラスチック製	189 個	個
	スーボール(小)	プラスチック製	383 個	個
	スプーン(大)	金属製	175 本	本
	先割れスプーン	金属製	200 本	本
	はし	プラスチック製	197 膳	膳
	コップ	プラスチック製	173 個	個
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
薪（まき）	市内の青少年団体を対象に、調理内容やカマドの利用数により必要数を職員が準備します。 ※木炭は提供できませんので持参してください。			○で囲んでください 必要 ・ 不必要

- ※令和7年4月から②、③、④が変更になりました。
- ① 市ホームページ（びわく青少年の家利用案内）の「利用内容詳細」を確認のうえ、必要な物品は忘れずにご持参ください。
 - ② まな板は、衛生管理面により持参していただくことになりました。
また、生肉や魚を調理する時は、牛乳パックも持参してまな板の上に敷くなどして調理しましょう。（食中毒の発生予防）
 - ③ 台所用洗剤、液体クレンザー、スポンジは、持参していただくことになりました。
 - ④ ゴミは、種類を問わず全て持ち帰っていただくことになりました。
 - ⑤ 鉄板と金網を借用された場合は、使用後に洗浄し、さび防止のため食用油を少量塗布してから返却していただくため、食用油を持参してください。
 - ⑥ 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。
 - ⑦ 角カマド缶は、炭火を使つてのバーベキュー、パ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。
木炭と着火剤をご持参ください。木炭5kg程度が目安です。