

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

キャンドルファイヤー（1台）



※ろうソクは、当施設で用意します。

※キャンドルファイヤ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。

ナイトウオーク用宝箱（8個）



※当日開始前に、利用団体の方が箱にお宝引換券（貸出できません）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] 調理器具等貸出 一覧票

団体名 ()

種別	物 品	個数	本棟内にご入 してください		種別	物 品	個数	本棟内にご入 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	良 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						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	アルミお盆 【47cm×33cm程度】	17枚		枚		
	ザル (小) 【直径22cm、深さ9cm程度】	1個		個	プラスチックお盆 【33cm×33cm程度】	60枚		枚		
	ボール (大) 【直径36cm、深さ13cm程度】	5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		
	ボール (中) 【直径26cm、深さ9cm程度】	1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		
	ボール (小) 【直径20cm、深さ7cm程度】	1個		個	ガス湯沸かし器	1基		使用・不使用		
	包丁	20本		本	冷蔵庫【冷蔵・冷凍】	1台		使用・不使用		
	スライサー	2個		個	※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)					
	おろしがね	6個		個						
	皮むき (ピーラー)	7本		本						
	缶切り	8本		本						
	マッシャー	1本		本						
	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



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。

※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。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(カマド用)	60cm×40cm 金属製 カマドで薪を使って使用します。	8 枚	枚
	鉄板(カマド用)	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
	BBQ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
	鉄板(BBQグリル用)	40cm×30cm 金属製 BBQグリルで炭を使って使用します。	2 枚	枚
	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	事務所での受け渡しになります。	30 本	本
	ピーラー(皮むき)	事務所での受け渡しになります。	10 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
	トンガ	金属製	26 本	本
	さいばし	事務所での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
	スープボール(大)	プラスチック製	189 個	個
	スープボール(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	第2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。※薪は5人につき1袋が目安です。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、炭火を使ってのバーベキュー、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。