

## スポーツ/事務備品/茶器

団体名				責任者名				
NO	日付	時間	プログラム	物品名	数量	スタッフ記入欄		
						準備	貸出	返却
例	4/1	13:00~15:00	軽スポーツ	サッカーボール	10			
1								
2								
3								
4								
5								
6								
7								
8								
9								
10								

**【ボール各種】**

- ・バスケットボール・ドッジボール・サッカーボール

**【バレーボール】**

- ・ボール・支柱・ネット・アンテナ・ソフトドッジボール

**【卓球】**

- ・卓球台・卓球ボール・卓球台ネット・ラケット

**【バドミントン】**

- ・ラケット・シャトル・ネット・支柱

**【ポッチャ】**

- ・ポッチャボールセット

**【事務備品等】 ※ ( ) 内の数字は備品数**

- ・長机・パイプイス・ホワイトボード (1) ・ヘアードライヤー (10) ・CDプレイヤー (3)
- ・ビデオデッキ・DVDプレイヤー (2) ・プロジェクター (1) ・ラジカセ (2) ・アンプ接続コード (3)
- ・スクリーン (3) ・コードリール (5) ・アンプ (3) ・双眼鏡 (10)

**【茶器】 ※ ( ) 内の数字は備品数**

- ・湯のみ (25) ・急須 (4) ・電気ポット (3) ※茶葉等は団体でご用意ください。

**【その他】**

- ・長縄跳び・輪投げの輪・輪投げ台・カラーコーン小・frisbee・ブルーシート・房総こどもカルタ・君津ふるさとかるた
- ・空気入れ・移動式黒板&ホワイトボード・得点板・審判台・黒板チョーク類セット

1. 備品の貸出時と返却時には、所員の点検を受けてください。
2. 使用後は、速やかに返却してください。

## スコアオリエンテーリング/森のグループチャレンジ/きみかめクエスト

団体名		責任者名	
借用日時	月 日	: ~ :	班の数

実施するアクティビティ名をチェックしてください

- ①スコアオリエンテーリング (ロングコース)  
②スコアオリエンテーリング (ショートコース)  
③森のグループチャレンジ  
④きみかめクエスト ( 🌞 ・ 🦋 )

プログラム	No	品名	数量
スコア オリエン テーリング	1	ゼッケン (各班 1 枚)	枚
	2	バインダー (各班 1 枚)	枚
	3	マップ (各班 1 枚 + 引率者用)	枚
	4	解答用紙	枚
	5	解答	枚
	6	ポスト見本 (説明用)	1つ
	7	スタート・ゴールの旗	1つ
森の グループ チャレンジ	1	ゼッケン (各班 1 枚)	枚
	2	バインダー (各班 1 枚)	枚
	3	マップ (各班 1 枚 + 引率者用)	枚
	4	解答用紙	枚
	5	解答	枚
	6	ポスト見本 (説明用)	1つ
	7	スタート・ゴールの旗	1つ
	8	課題備品 (カムフラージュセット、砂袋、フラフープ)	1セット
きみかめ クエスト	1	バインダー (各班 1 枚)	枚
	2	マップ (各班 1 枚 + 引率者用)	枚
	3	解答用紙	枚
	4	解答	枚

## 【団体及び各自で持参するもの】

スコア O L・ 森のグループチャ レンジ	腕時計 (各班 1 個)、筆記用具 (各班 1 個)、帽子 (各自)、水筒 (各自)、雨具 (各自: カッパがよい) 救急用品 虫よけスプレー (各班 1 本) ※指導者の方は、緊急連絡用に携帯電話をお持ちください。
きみかめ クエスト	筆記用具 (各班 1 個)

## スタッフ記入欄

準備		貸出		返却	
----	--	----	--	----	--

## グラウンドゴルフ

団体名		責任者名	
借用日時	月 日 : ~ :	班の数	

プログラム	No.	品名	参考	数量
グラウンド ゴルフ	1	用具セット (ボール・クラブ 6人用)	ボール・クラブ 最大12セットまで	セット
	2	ホールポスト (最大 8 ポストまで)	1 番から 8 番まで コース設定に応じて	本
	3	スタートマット (最大 8 個まで)	1 番から 8 番まで コース設定に応じて	枚
	4	スコアカード (各班 1 枚 6 人分記入)		枚
	5	バインダー (各班 1 枚)		個
	6	指導者用ルール解説書・ポスト配置図		枚

### 【団体及び各自で持参するもの】

グラウンド ゴルフ	筆記用具 (各班 1 個)、帽子 (各自)、水筒 (各自)、救急用品
--------------	------------------------------------

### スタッフ記入欄

準備		貸出		返却	
----	--	----	--	----	--

## キャンプファイヤー/キャンドルファイヤー

団体名		責任者名	
借用日時	月 日 : ~ :		

実施するアクティビティ名をチェックしてください

- ①キャンプファイヤー  
 ②キャンドルファイヤー

区分	No	品名	数量	備考	スタッフ記入欄		
					準備	貸出	返却
共通備品	1	衣装セット (火の長 1人/火の子5人)	要・不要	冠 6・衣装 6・腰ひも・白髪・ひげ・つえ・うちわ			
	2	放送機	要・不要	カセットデッキ・ワイヤレスマイク2本			
	3	CDラジカセ・接続コード	要・不要	接続コード：放送機とCDラジカセを接続するコード			
	4	コードリール	要・不要				
キャンプファイヤー	5	薪セット数(購入) ○で囲む⇒	1セット・2セット	目安：100名までは1セット			X
	6	トーチ	本	各団体最大 6 本まで			
	7	灯油・新聞紙	1セット	着火用			
	8	清掃用具	1セット	火ばさみ・ちりとり・ほうき・灰缶・バケツ・灰缶特大 (各1)			
キャンドルファイヤー	9	しよく台・ブルーシート	1セット	ブルーシートの上にしよく台を置きます			
	10	手しよく台 (火の神、火の子用)	人分	各団体最大 6 本まで			
	11	手しよく台 (個人用ろうそく立て)	人分				
	12	ろうそく ※持参可能 (購入・借用する場合は右記に記入)	本	手しよく用 (1本：5円)			X
		セット	しよく台用太目 (1セット20本貸出：400円)				

### ★キャンプファイヤー薪の組み方

#### 薪セット (1500円)

- ・井桁用 (50cm) ……12本
- ・薪束 (30cm) ……2束



1セットの組み方



2セットの組み方

### ★キャンドルファイヤー

#### 参考

- ・しよく台・ブルーシート
- ・手しよく台 (火の神、火の子用)  
※最大6本まで
- ・手しよく台 (個人用ろうそく立て)
- ・ろうそく
- 借用：しよく台用20本セット (400円)
- 購入：手しよく用1本 (5円)



手しよく台 (火の神、火の子用)

手しよく台 (個人用ろうそく立て)



しよく台

# カレーライスづくり

団体名		責任者名	
借用日時	月 日	: ~ :	班の数
品名	1班あたり	借用数	備考
飯ごう	2~3		飯ごうは4合炊きです。お米は1人1合です。
鍋・ふた	1		
ボール	1		
金ざる	1		
おたま	1		
さいばし	1		
軽量カップ	1		
包丁	2		
まな板	2		
しゃもじ	2		
ピーラー	2		希望者のみ
スプーン	人数分		
十能、灰かき棒、火ばさみ	各1		
なた	2~3班で1		

○炊事場に用意してあるもの ハンドソープ、たわし、土間ほうき、ちりとり、マッチ、新聞紙

○団体で用意するもの 長袖、長ズボン、帽子、軍手、エプロン、ふきん、台ふきん  
食器用洗剤、台所用スポンジ

\* 1班あたりの備品数は参考です。

\* 調理器具は全体説明に入る前に各班に塩素スプレーによる殺菌・消毒を実施し5分間放置します。  
作業開始後洗い→ふき取りをしてから調理に使用してください。

\* 備品の返却については、数を確認し班ごとにスタッフの点検を受けてください。

## スタッフ記入欄

準備		貸出		返却	
----	--	----	--	----	--

# 焼きそばづくり

団体名		責任者名	
借用日時	月 日	: ~ :	班の数
品名	1班あたり	借用数	備考
鉄板	1		
ボール	1		
金ざる	1		
さいばし	1		
包丁	2		
まな板	2		
中華へら	2		
フライ返し	2		
B B Q用トング	2		
ピーラー	2		希望者のみ
十能、灰かき棒、火ばさみ	各 1		
なた	2~3班で 1		

○炊事場に用意してあるもの    ハンドソープ、たわし、土間ほうき、ちりとり、マッチ、新聞紙

○団体で用意するもの            長袖、長ズボン、帽子、軍手、エプロン、ふきん、台ふきん  
食器用洗剤、台所用スポンジ

\* 1班あたりの備品数は参考です。

\* 調理器具は全体説明に入る前に各班に塩素スプレーによる殺菌・消毒を実施し5分間放置します。  
作業開始後洗い→ふき取りをしてから調理に使用してください。

\* 備品の返却については、数を確認し班ごとにスタッフの点検を受けてください。

## スタッフ記入欄

準備		貸出		返却	
----	--	----	--	----	--

## ドラム缶ピザ&スープづくり

団体名		責任者名	
借用日時	月 日 : ~ :	班の数	
品名	1班あたり	借用数	備考
めん棒	1		
ボール大	1		
ボール小	1		
金ざる	1		
包丁	2		
まな板	2		
軽量カップ	1		
ピザパン	2		
ピザカッター・フォーク	1		
ピザサーバー	1		
スプーン	人数分		
おたま	なべの数		
なべ・ふた	人数に応じ		スープ鍋1つで20人用
毛布	各 1		秋冬のみ
ラップ・ビニール・養生テープ	2～3班で 1		
十能、灰かき棒、火ばさみ	各 1		
なた	2～3班で 1		

- 炊事場に用意してあるもの                      ハンドソープ、たわし、土間ほうき、ちりとり、マッチ、新聞紙
- 団体で用意するもの                                長袖、長ズボン、帽子、軍手、エプロン、ふきん、台ふきん  
食器用洗剤、台所用スポンジ

- \* 1班あたりの備品数は参考です。
- \* 調理器具は全体説明に入る前に各班に塩素スプレーによる殺菌・消毒を実施し5分間放置します。  
作業開始後洗い→ふき取りをしてから調理に使用してください。
- \* 備品の返却については、数を確認し班ごとにスタッフの点検を受けてください。

スタッフ記入欄				
準備		貸出		返却

# 羽釜で炊く地元食材のおむすび&豚汁づくり

団体名		責任者名	
借用日時	月 日	: ~ :	班の数

品名	1班あたり	借用数	備考
羽釜	人数に応じて		3升炊き
へっつい	羽釜数分		
ボール	1		
金ざる	1		
包丁	2		
まな板	2		
しゃもじ	3		
なべ・ふた・おたま	1		
さいばし	1		
軽量カップ	1		
ピーラー	2		希望者のみ
十能、灰かき棒、火ばさみ	各1		
なた	2~3班で1		

○炊事場に用意してあるもの

ハンドソープ、たわし、土間ほうき、ちりとり、マッチ、新聞紙

○団体で用意するもの

長袖、長ズボン、帽子、軍手、エプロン、ふきん、台ふきん

食器用洗剤、台所用スポンジ

\* 1班あたりの備品数は参考です。

\* 調理器具は全体説明に入る前に各班に塩素スプレーによる殺菌・消毒を実施し5分間放置します。

作業開始後洗い→ふき取りをしてから調理に使用してください。

\* 備品の返却については、数を確認し班ごとにスタッフの点検を受けてください。

## スタッフ記入欄

準備		貸出		返却	
----	--	----	--	----	--



# たき火deおやつ

団体名		責任者名	
借用日時	月 日 : ~ :	班の数	

品名	1班あたり	借用数	備考
皿	人数分		
火ばさみ	1		
ちりとり	1		
土間ほうき	1		
なた	1		
<b>&lt;マシュマロ&gt;</b>			
竹串			ご持参ください
<b>&lt;チョコバナナ&gt;</b>			
スプーン	3		
アルミホイル			ご持参ください
<b>&lt;焼きも&gt;</b>			
アルミホイル			ご持参ください
新聞紙	5枚		
水バケツ	1		
<b>&lt;焼きりんご&gt;</b>			
スプーン	人数分		
アルミホイル			ご持参ください

- 炊事場に用意してあるもの      ハンドソープ、たわし、土間ほうき、ちりとり、マッチ、新聞紙
- 団体で用意するもの              長袖、長ズボン、帽子、軍手、エプロン、ふきん、台ふきん  
食器用洗剤、台所用スポンジ

- \* 1班あたりの備品数は参考です。
- \* 調理器具は全体説明に入る前に各班に塩素スプレーによる殺菌・消毒を実施し5分間放置します。  
作業開始後洗い→ふき取りをしてから調理に使用してください。
- \* 備品の返却については、数を確認し班ごとにスタッフの点検を受けてください。

スタッフ記入欄			
準備		貸出	返却

# バーベキュー (BBQ)

団体名		責任者名	
借用日時	月 日	: ~ :	班の数

品名	1班あたり	借用数	備考
BBQコンロ	1		
トンガ	2		
さいばし	2		
まな板	2		
包丁	2		
トレー (ピザパン)	1		
なた	1		
炭			ご持参ください
BBQ網			ご持参ください (コンロサイズ32cm×65cm、BBQ網サイズ40cm×60cm)

○炊事場に用意してあるもの

ハンドソープ、たわし、土間ほうき、ちりとり、マッチ、新聞紙、薪は300円/束で購入可能

○団体で用意するもの

長袖、長ズボン、帽子、軍手、エプロン、ふきん、台ふきん

食器用洗剤、台所用スポンジ、炭、BBQ網

\* 1班あたりの備品数は参考です。

\* 調理器具は全体説明に入る前に各班に塩素スプレーによる殺菌・消毒を実施し5分間放置します。

作業開始後洗い→ふき取りをしてから調理に使用してください。

\* 備品の返却については、数を確認し班ごとにスタッフの点検を受けてください。

## スタッフ記入欄

準備		貸出		返却	
----	--	----	--	----	--