

カレーライスづくり

「使ったものは元通りかそれ以上に」がモットーのきみかめです。使用したカレー鍋を『とことん磨く』ことで物を大切に使うことなどを学びます。(標準レベルより30分程度の追加時間を見込んでください)
次のどちらかを選択してください。

[とことんレベル鍋磨き] / [標準レベル鍋磨き]

団体名			
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。
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		

班ごとの備品 (班ごとに以下の数量の備品が用意されます)

カレー鍋・ふた	1
ボール	1
金ざる	1
おたま	1
さいばし	1
計量カップ (金属のもの)	1
包丁	2
まな板	2
しゃもじ	2
ピーラー	2

- 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 軍手(ゴムのついていないもの)、エプロン、ふきん (3枚程度/人)、台ふきん
三角巾、マスク、食器用洗剤、クレンザー、台所用スポンジ
- 服装など 綿などでできたできた長袖、長ズボン、水筒、雨具 (天候により)

* 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			
借用日時	月	日	: ~ : 班の数

品名	1班あたり	借用数	備考
鉄板	1		
十能、灰かき棒、火ばさみ	各 1		
なた	2~3班で 1		

班ごとの備品（班ごとに以下の数量の備品が用意されます）

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		

- 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 軍手(ゴムのついていないもの)、エプロン、ふきん（2枚程度/人）、台ふきん
三角巾、マスク、食器用洗剤、クレンザー、台所用スポンジ
- 服装など 綿などでできた長袖、長ズボン、水筒、雨具（天候により）

* 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			
借用日時	月 日 : ~ :	班の数	

品名	1班あたり	借用数	備考
なべ・ふた	人数に応じ		スープ鍋1つで20人用
おたま	なべの数		
スプーン	人数分		
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		

班ごとの備品（班ごとに以下の数量の備品が用意されます）

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	
計量カップ	1	
ピザパン	2	
ピザカッター・フォーク	1	
ピザサーバー	1	
毛布	各1	※秋冬の気温が低い時のみ

- 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 軍手(ゴムのついていないもの)、エプロン、ふきん（2枚程度/人）、台ふきん
三角巾、マスク、食器用洗剤、クレンザー、台所用スポンジ
- 服装など 綿などでできた長袖、長ズボン、水筒、雨具（天候により）

* 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			
借用日時	月 日 : ~ :	班の数	

品名	1班あたり	借用数	備考
----	-------	-----	----

食材は別紙「弁当おやつ注文書」でご注文下さい

皿	人数分		
十能、灰かき棒、火ばさみ	各1		
なた	2～3班で1		

<マシュマロ>

竹串			ご持参ください（30 c m程度以上のもの）
----	--	--	------------------------

<焼きも> ※10～2月

アルミホイル			ご持参ください
新聞紙	5枚		
水バケツ	1		

<焼きりんご> ※10～2月

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

軍手(ゴムのついていないもの)、エプロン、ふきん、台ふきん

食器用洗剤、台所用スポンジ

○服装など

綿などでできたできた長袖、長ズボン、水筒、雨具（天候により）

* 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			
借用日時	月 日 : ~ :	班の数	

品名	1班あたり	借用数	備考
食材は別紙「弁当おやつ注文書」でご注文下さい			
炭			※必ずご持参ください
BBQ網			※必ずご持参ください ・コンロサイズ32cm×65cm ・BBQ網サイズ40cm×60cm

班ごとの備品（班ごとに以下の数量の備品が用意されます）	
BBQコンロ	1
トンガ	2
さいばし	2
まな板	2
包丁	2
トレイ（ピザパン）	1

※薪は360円/束で購入可能（必要な場合は、ナタも貸し出しいたします）

- 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
- 団地で用意するもの 軍手(ゴムのついていないもの)、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金網
- 服装など 綿などでできたきたきた長袖、長ズボン、水筒、雨具（天候により）

* 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

カオマンガイ

団体名			
借用日時	月	日	: ~ : 班の数

品名	1班あたり	借用数	備考
丸型飯ごう	2~3		4人分まで炊けます。お米は一人一合です
鍋・ふた・おたま	1		
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		

班ごとの備品（班ごとに以下の数量の備品が用意されます）

ボール（小）	1
金ざる	1
トンゴ	1
計量カップ(アルミ)	1
計量カップ(プラスチック)	1
軽量スプーン	1セット(小さじ1、大きじ1)
レモン絞り器	1
包丁	2
まな板	2
しゃもじ	2
フォーク	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、アルミホイル
- 団体で用意するもの 軍手(ゴムのついていないもの)、エプロン、ふきん（3枚程度/人）、台ふきん
三角巾、マスク、食器用洗剤、クレンザー、台所用スポンジ
- 服装など 綿などでできたきたきた長袖、長ズボン、水筒、雨具（天候により）

* 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

お手軽燻製づくり

団体名			
借用日時	月	日	: ~ : 班の数

品名	借用数	備考
食材は別紙「弁当おやつ注文書」でご注文下さい		
木製スモーカー(最大3台)		スモーカー1台でチーズ100個程度は燻製可能
スモークウッド(購入 1本550円)		1本で1台のスモーカーを2時間程度燻製可能

スモーカー用備品	
・スモーカー用アミ	1台あたり最大6枚まで
・耐火レンガ	1台あたり2個使用
・スモークウッド設置用トレイ	1台あたり1個
・スモーカー用温度計	1台あたり1個
・着火用バーナー & ガスボンベ	1台あたり1個 & 1本
・ tong	1台あたり1個

- 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
- 団体で用意するもの エプロン、ふきん（3枚程度/人）、台ふきん
三角巾、マスク、食器用洗剤、クレンザー、台所用スポンジ
- 服装など 水筒、雨具（天候により）
※別途野外炊飯を実施する場合は長袖長ズボンの燃えにくい服装が望ましい

* 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