

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。(手書きの場合 枠に"レ"を記入、データなら枠の位置に"レ"や"○"等を入力)

【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

※最大対応人数、最大班数【15名～200名まで、最大18班まで】※7～16名程度/班

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		※薪の目安は3班で2束です
なた	2～3班で1		

※ご飯は厨房炊き（炊飯料金は別途）にすることも可能です。事前にご相談ください。

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

焼きそばづくり

団体名			
借用日時	月	日	: ~ : 班の数

※最大対応人数、最大班数【15名～150名まで、最大12班まで】

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

ドラム缶ピザ&スープづくり

団体名			
借用日時	月 日 : ~ :	班の数	

※最大対応人数、最大班数【15名～64名まで、最大8班まで】※8～10名程度/班

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

※注意：使用するピザ窯の数により料金が変わります。事前に必ずきみかめのスタッフと確認してください

参考：焼く時間は1枚当たり2～3分です。普通は1班で2枚程度ですので焼き始めから焼き終わりまでの時間を見込んで窯の数を検討します。

- 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

たき火deおやつ

団体名			
借用日時	月 日 : ~ :	班の数	

※最大対応人数【15名～50名まで】

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			
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 (30cm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 (できればご持参ください)
・食材ごとに必要な「アルミホイル」や「竹串」等

○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)

* 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	

※最大対応人数【15名～100名まで】

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（その他の食材の持ち込みは禁止です）			
ご飯が必要な場合は、以下のどちらかを選択してください。（弁当おやつ注文書での注文が必要です）			
1) 飯盒で炊く			
2) 厨房炊飯を依頼する ⇒ お米の注文と厨房炊飯は「弁当おやつ注文書」です			
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
飯ごう	飯ごうは4合炊き		飯ごうは4合炊きです。お米は1人1合です。
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		
トング	2		
さいばし	2		
まな板	2		
包丁	2		※食材の野菜をカットします。
トレー（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 綿などでできた長袖、長ズボン、水筒、雨具（天候により）

* スタッフの指導はありません。

* 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 ～タイ風チキンライス～

団体名			
借用日時	月 日 : ~ :	班の数	

※最大対応人数、最大班数【280名まで、10名/班として最大28班まで】

	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
スプーン	人数分		
十能、灰かき棒、火ばさみ	各1		※薪の目安は2班で1束です
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
トンク	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、大さじ1)
包丁	2
まな板	2
しゃもじ	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、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」でのご注文となります。(食材の持ち込みは禁止です)		
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
スモークチップ(購入 1本610円)		1つで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
・スモークチップ設置用トレイ		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
・トング		1台あたり1個
・電気コンロ & 温度コントローラー		1台あたり1セット

- 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