

# 野外炊飯におけるお願い

## ○準備


1. 指定時間に食材及び炊飯物品（基本セット・まきセット）を受け取り、スタッフより説明を受けてください。（物品返却（点検）についての説明もします。）  
※ **時間厳守でお願いします。**活動の都合上、受取時間が変更になる場合は必ずお約束の時間前に食堂へご連絡ください。食堂電話番号（0569）88-5585
2. 基本セットのコンテナ内の用具を確認して下さい。
3. 火にかけない炊飯用具（まな板、包丁、ザル、ボールなど）は、**消毒液に5分ほど浸してから水洗いして、使用して下さい。**  
※ 包丁、まな板は生で食べる物と加熱する物を分けて使用して下さい。  
※ カレーライスに使うお肉は小さく切ってあるお肉をお渡ししますので、そのまま調理にお使いください。
4. その他
  - ・魚の調理用包丁は、基本セットに含まれていませんので自然の家事務室で貸し出しを受けてください。
  - ・紙皿、紙コップなど各団体様でご用意ください。食堂で販売もしておりますので注文書にてご注文下さい。


## ○炊飯

1. まき、こわを針金で巻いてある束から抜き取る時は真ん中から抜いて下さい。  
注意：早くから火を付けると薪がなくなります。食材の準備状況を見ながら火を付けて下さい。
2. かまどの中段に炊き付け（新聞紙など）、こわ、薪の順番で火を付け使用して下さい。  
※ 火をつける道具（マッチやチャッカソ）は各団体様でご用意ください。
3. 飯ごうの底は絶対にたたかないで下さい。

## ○片付け

1. 飯ごう、鍋など底がススで汚れている炊飯用具は、クレンザーを使いきれいに洗って下さい。飯ごうの内側も丁寧に洗って下さい。（洗剤やスポンジ等は炊飯場に準備してあります。）炊飯用具は十分水をふいてからコンテナに収納し返却して下さい。
2. ごみは下記のとおり分別して下さい。ごみ袋は炊飯場にセットしてあります。貸出物品・片付け・分別ごみの点検後スタッフが回収します。  
※ 持ち込まれたもののごみは持ち帰りをお願いします。（食器類など）  
★可燃ごみ（生ごみ（野菜の皮・残飯）・木のスプーン・紙コップ・割りばし・紙皿など）  
・夕食の場合は点検が翌朝になりますので必ずふたをしてください。カラスが荒らす恐れがあります。）

★廃プラスチックごみ (マークがついたごみ、ペットボトルのキャップ・ラベル、ビニール袋など)

★ペットボトル (キャップ・ラベルをはがし本体のみ)

4. 灰、燃え殻

ふれあい→まき小屋裏の燃え殻置場へ運んで下さい。

ロマン→焼却炉隣の燃え殻置場へ運んで下さい。

※ ホースで水をかけ、完全に消火してください。

※ かまどには水をかけないようにしてください。

※ ホウキで灰をかき出す時は、ほうきを水で濡らしてから灰をかき出して下さい。

5. まき、こわの針金は足元に置いておくと危険ですので、針金掛に掛けて下さい。

※ 針金はナタなどで切らないで下さい。

6. 責任者は、次の利用者がそのまま使用できる状態になっているか確認してから返却して下さい。

※ 返却・点検は必ず立ち合いをお願いします。立ち合い時間は貸出物品の受け取りの際に打ち合わせの上決定します。※ 時間厳守をお願いします。