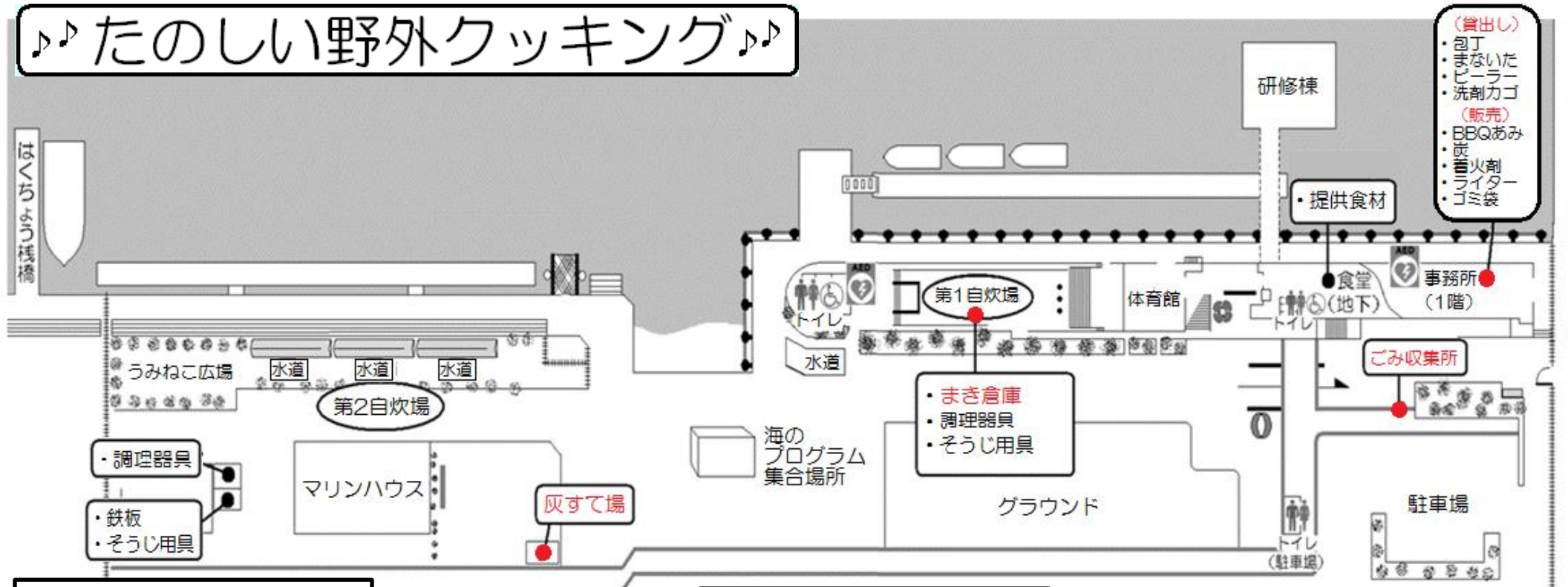


♪ たのしい野外クッキング♪



各団体でご用意いただくもの

お箸、スプーン、フォーク、食器、BBQあみ、そうきん、食器用ふきん、食器洗いスポンジ、チャッカマン（ライター）、新聞紙、軍手（綿のもの）、**ゴミ袋（海洋センターのゴミ収集所を利用する際は事務所でご購入ください）**などの消耗品

（※）炭、まき、着火剤、ライター、BBQあみは、海洋センターの事務所でもご購入いただけます。

衛生管理と安全について

★食材の保管や調理、器材の使用・返却については団体の指導者が責任を持って管理運営してください。

食中毒予防について

★食材（特に肉・魚貝類）は十分に火を通してください。
★生モノの生食は禁止しています。

自炊活動のながれ

①調理器具、食材を準備する

- ◆注文食材 ⇒ 食堂で受け取る
- ◆包丁、まな板 } ⇨ 事務所で貸出し
- ピーラー、洗剤
- ◆済、着火剤 ⇒ 事務所で販売
- ◆マキ ⇨ 「まき倉庫」（第一自炊場内）から必要な分をはこぶ

②調理スタート

- ◆調理前には、手をきれいに洗う
- ◆調理器具は使用する前に洗う

③いただきます！

④器具の片付け

- ◆使った器具は、洗剤をつけてコゲやスス、ぬめりもきれいに洗い流す
- ◆洗い終えた器具は、ふきんで拭き、乾かしてから元の場所へもどす

⑤かまど、半ドラの片付け

- ◆消火したことを確認し、灰を「灰すて場」へ捨てる
⇒ そうじ道具は自炊場にありますが

※キケン！！※

- ◆大変危険ですので、かまどや半ドラに水をかけて消火しないでください

⑥ゴミを分別して捨てる（注意）

- ◆①燃えるゴミ・残飯
- ②缶・ビン
- ③ペットボトル

⇒海洋センターのゴミ収集所へ出す場合は、海洋センター事務所で**ゴミ袋をご購入下さい**

*海洋センターから提供する自炊材料がある場合は、材料提供時に食堂からゴミ袋をお渡しします（無料）

- ⑦包丁・まな板・洗剤カ」を事務所へ返却
- ⑧使用したマキ束の数を事務所へ連絡する

半ドラの使い方

まき補充のしかた



ロストル
(鉄棒の格子)

細まき・新聞紙

★細まきは半分に折ると
使いやすい

太まき

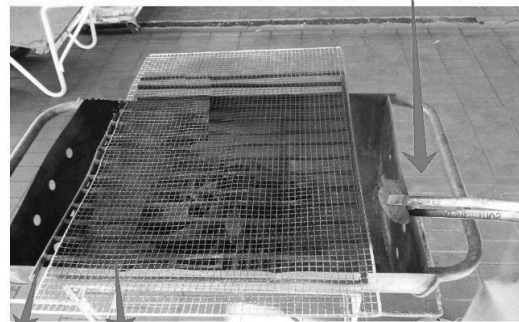
※ 着火剤のブロックを数個
炭の下へ入れておく

炭の補充のしかた



着火剤

炭は鉄製すのこの上にセット



ロストル バーベキュー網

カマドの使い方

まき補充のしかた



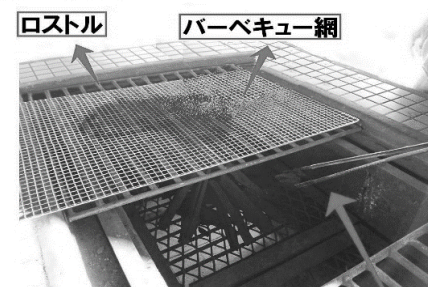
※ 着火剤のブロックを数個
炭の下へ入れておく



炭は中段の網の上



まきは中段の網の上



ロストル

バーベキュー網

炭の補充のしかた