

VI キャンプ場・野外調理について

1 利用方法

(1) 施設・設備

①第1キャンプ管理棟・・・ミーティングルーム

ホール

宿泊室（4人×2部屋：いずれも2段ベッド）

浴室

食材倉庫、シャワールーム（6室）

②第2キャンプ管理棟・・・貴重品ロッカー

シャワールーム（2室）

③シュラフ倉庫

④テント倉庫

⑤野外調理倉庫

⑥常設テントサイト・・・・・・10張（5人用）

⑦ドームテントサイト・・・・・・10張（5人用）

⑧野外調理棟・・・・・・調理台12台（12人用×12台 144人まで対応可）

⑨トイレ・・・・・・2か所（和式のみ）

⑩キャンプファイヤー場・・・・・・90人程度可能

※別途、草原ファイヤー場でもキャンプファイヤー可能

(2) 貸出物品

①ドームテント（5人用）・・・・・・30張【テント倉庫】

②シュラフ・・・・・・100個【シュラフ倉庫】

※シュラフシーツは本館2階売店での受取

③調理器具、食器等・・・・・・12班分（14人まで対応）【野外調理棟】

(3) 持参するもの

[野外調理] ①布巾（台拭き用、食器用） ②食器洗いスポンジ ③食器洗浄用洗剤 ④軍手
⑤マッチ ⑥うちわ

※詳細は、活動プログラム集（野外調理）を参照

[テント宿泊] ①ランタンや懐中電灯

※テントを持参される場合は、1辺300cm以内のものに限ります。

※テントサイトへの車の乗り入れは不可です。オートキャンプテントはお断りします。

[共通] ①野外活動に適した長袖・長ズボン・靴 ②虫よけ ③その他活動に必要なもの

(4) 野外調理について（1月～4月下旬は実施不可）

- ①予め、『活動プログラム』に「野外調理」を実施したい旨を記入し、提出してください。
- ②野外調理開始から片付け終了（職員による点検含む。）まで、概ね4時間程度の時間を確保してください。
- ③『食事・教材注文票』にメニューと班構成を記入し、提出ください。
- ④当日、野外調理に必要な物品を携行し、野外調理棟に時間前に集合してください。
- ⑤その際、食材をレストランで受取り、食材の過不足を確認してください。
- ⑥調理した食事は、食中毒が発生した際の検証に必要ですので、「検食」として所定の冷凍庫に保管ください。
- ⑦調理した食事は、その場で食べ終え、後から口にすることがないようにお願いします。
- ⑧野外調理用の食器洗いスポンジ等を10セット以上購入予定の場合は、在庫の都合上、事前にレストランへご注文してください。

(5) テント宿泊について（11月～5月中旬は実施不可）

- ①標準生活時間に準じて、活動時間を設定してください。
- ②テントを利用する場合は、使用前後に清掃をお願いします。
- ③テント内では、蚊取り線香等の火気は厳禁です。

(6) 清掃・整理整頓について（退所点検を含む）

[野外調理]

- ①貸し出した食器や調理器具は、洗剤で洗い、水気を完全に拭き取ってください。
- ②特に、ライスクッカーや鍋は、内部に傷がつかないようにスポンジで洗ってください。
- ③各調理台や流し（シンク）に残飯等が残らないよう洗い、台拭き等で拭き取ってください。
- ④床及びかまどは掃き掃除をしてください。
※かまどには、水をかけないようにご注意ください。（急に冷やされかまどが割れます）
- ⑤これらの清掃等が終わった後に、職員による点検を行います。
- ⑥かまどの灰や残炭は、所定の灰捨て場に捨ててください。
※鎮火していることを確認ください。

[テント宿泊]

- ①テント内の荷物を出し、掃き掃除をお願いします。
- ②テントのファスナーは全て閉めてください。
- ③シュラフは、日干しを行った後に、シュラフ倉庫に返却してください。
※シュラフの中にシーツや忘れ物がないようご注意ください。
- ④シュラフシーツはたたまずに、所定の回収袋に入れて返却ください。
- ⑤ドームテントを使用した場合は、畳んでペグ等を並べた状態で点検を受けてください。

2 キャンプ場案内図

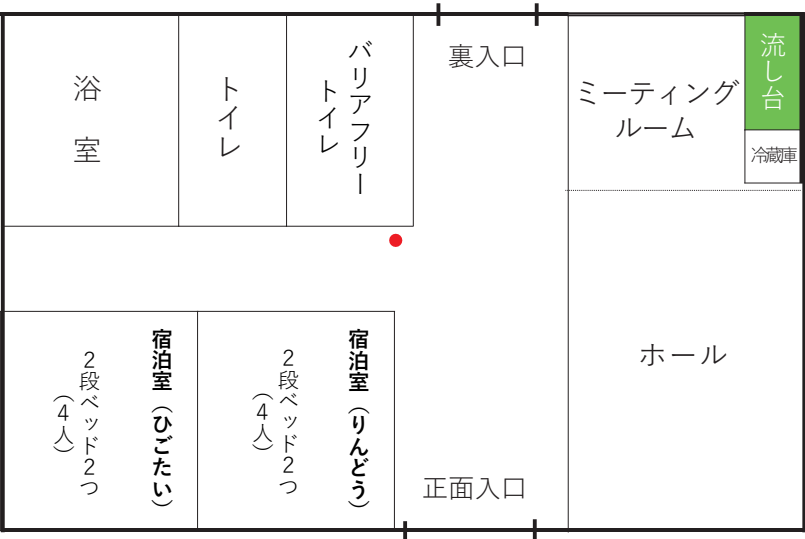


3 第1キャンプ管理棟・第2キャンプ管理棟見取図

- (1) テントサイト宿泊の際の避難場所として利用していただきます。
- (2) 管理棟のみのお申込みはできません。

第1キャンプ管理棟

※ ()内は宿泊可能人数

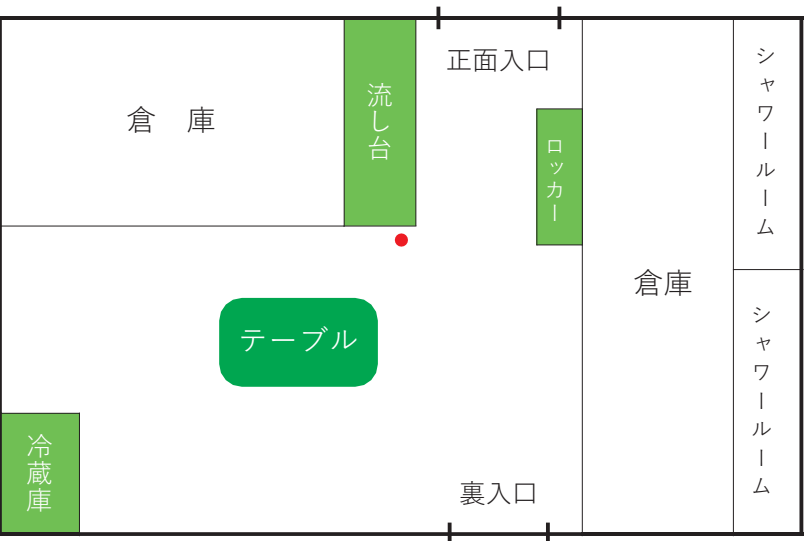


ホール



寢室

第2キャンプ管理棟



正面入口

●：消火器