

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
- ③シュラフ倉庫
- ④テント倉庫
- ⑤野外調理倉庫
- ⑥野外調理棟・・・・・・・・調理台12台（8人用×12台 96人まで対応可）
- ⑦トイレ・・・・・・・・2か所（和式のみ）
- ⑧キャンプファイヤー場・・・90人程度可能
 - 草原ファイヤー場・・・・・・・・300人程度可能

(2) 貸出物品

- ①ドームテント（5人用）・・・・・・・・20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階売店での受取ください。
- ③調理器具、食器等・・・・・・・・12班分（1班8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クレンザー ⑤金たわし ⑤軍手 ⑥マッチ ⑦うちわ ⑧着火剤（炭火利用時のみ）
 - ※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（12月～4月上旬は実施不可）

- ① 予め、『活動日程表』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、後から口にするようお願いいたします。
- 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、水をかけないようご注意ください。急に冷やされかまどが割れます。
- ⑤ かまどの灰はすべて取り除き、一輪車に集めて水をかけて灰捨て場へ捨ててください。
※燃え残った薪（残炭）は、ピザ窯の中で燃やしきります。
- ⑥ 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。

[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

【現在テントサイト確認中です。
使用可能場所の確認後、更新します。】

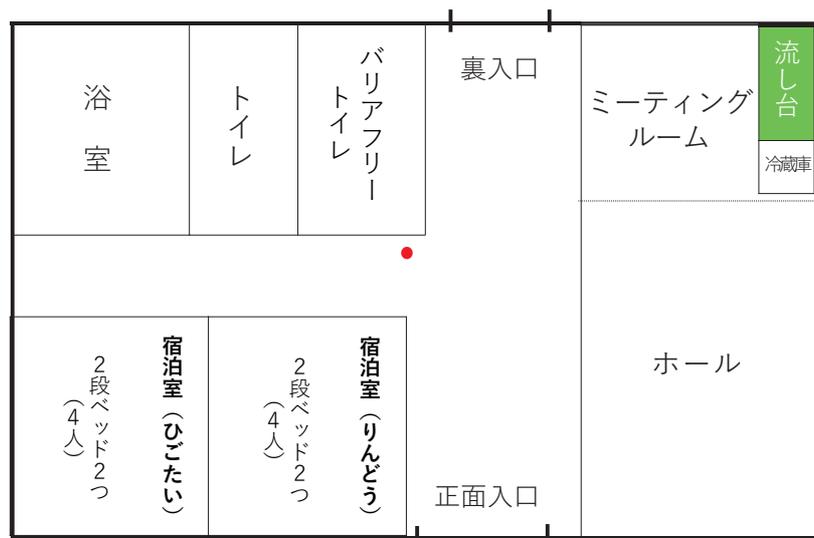


3 第1キャンプ管理棟・第2キャンプ管理棟見取図

- (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) 管理棟のお申込みについては事前にご相談ください。
- (3) 第1キャンプ管理棟のみのご利用を希望の方は、1ヶ月前より予約ができます。

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