

野外炊事用具・炊事用薪についての注意点

1 申し込み時

- ・「薪のおよその使用数＝かまどの数」と考えてください。（状況によって判断し、薪を余らせる場合があります）
- ・粉状のクレンザーを水で溶く際には、バケツを使用することをお勧めします。（水を入れ過ぎないように注意してください）
- ・または3本までお貸しできますので、（人数が許せば）学校の先生方も一緒に薪を割っていただくとスムーズに進めることができます。



2 貸し出し時

- ・鍋、飯ごう、鉄板以外は塩素消毒を済ませた状態で貸し出します。（一度水で流していますが、使用前には念のためにもう一度簡単に水洗いをしてください）
- ・炊事用具倉庫前に、（鍋、飯ごう、鉄板以外は）用具ごとに並べて置いておきますので、必要に応じてグループごとに用具をセットしなおしていただいて、児童生徒に渡しても結構です。
- ・貸し出しが終わった時点で担当指導員は他の作業にうつらなければならない場合が多々ありますが、何かありましたらいつでも声をかけてください。

3 返却時

- ・使った用具の片付けは、以下の流れでお願いします。それぞれの注意点は下記の通りです。
 - ①洗う 鍋や飯ごう、おたまやしもじには食材（カレーやごはんなど）の欠片が残っている場合があります。わずかでも残っていれば、次に団体が使用する際に困りますので、もう一度洗い直してもらふことになります。ていねいに洗うようにご指導お願いします。
 - ②拭く 基本的に水滴をとって返却（テーブルに並べて置いてください）してもらいます。（雨天の場合など、仕方ない場合は結構です）
 - ③片付ける 炊事用具倉庫に収納するのは基本的に指導員が行いますので、学校の先生は用具の数がそろいましたら指導員に声をかけてください。

- ・包丁は、調理終了後すぐに回収する場合でも、食後に回収する場合でも、学校の先生が確実に一人担当してください。（バラバラに集めて、その場に放置することのないように）

- ・流し場の排水溝に流れずに残った物（野菜などの食材）は取り、流れてしまった細かい物は最後に地下から指導員が取りますので、それもゴミ袋に入れて一緒に捨てるようにしてください。

