

プログラム名	バーベキュー ※団体主導			
概要	浜名湖を眺めながらバーベキューを楽しみ、交流する。			
ねらい	食事や会話を楽しみながら、メンバー同士の親交を深めることができる			
条件	対象	全年齢	人数（指導者人数）	10～50人（2人以上）
	活動目安時間	120分程度	活動時期	通年
	活動場所	食堂南テラス	費用	1人前3,500円
	下見	不要	活動名簿提出	不要
持ち物・準備	（個人、団体）軍手 （青年の家）食材（注文必須）、バーベキュー道具一式（食事費用に含まれます）			
安全上の留意点 （対策方法）	火傷（火の扱いに注意する、コンロの付近で遊ばない、コンロの足につまづかないよう注意する） 煙による体調不良（風下に立たない、煙を吸わない） 火災（消火の徹底）			
<b>活動内容（手順）</b>				
<p>事前①注文：入所3週間前までに所定の《食事注文票》に記載し、申請書類等と一緒に提出※食事数の変更は入所日の1週間前まで</p> <p>②指導者配置：連絡車両、ファイヤーキーパー（コンロ、炭の準備、片付け）※ファイヤーキーパーはコンロ毎に1人配置する</p>				
<p>活動前①打合せ：担当指導者、ファイヤーキーパーは活動1時間前に、南テラスで気象や貸出備品の確認を行う</p> <p>②コンロ、網、炭、火バサミ、消火バケツを配置する（消火バケツに水を入れる）</p> <p>③コンロの底に厚手のアルミホイルを2枚敷く</p> <p>④アルミホイルの上に着火剤を置き、その上に炭を包むように並べていき、コンロからはみ出るくらいまで積み上げる</p> <p>⑤着火は焼き始めの30分前から行い、炭に火が行き渡ったらコンロ全体に炭を広げる（うちわで風を送る）</p> <p>⑥食材、皿、箸、紙コップ、ソフトドリンク、トング、焼きそばプレート、ウェットペーパーなどを食堂から受け取る</p> <p>⑦研修生を食堂に集合させる ※準備から片付けまで研修生を含め行ってもよい</p>				
<p>活動①各自の皿、箸、紙コップを準備する</p> <p>②コンロに網を取り付け、生肉トングで網の表面に牛脂をコーティングする</p> <p>③食材を焼き、バーベキュー開始（トング使用は高校生以上）</p> <p>④バーベキュー終了後、机や床などの汚れをウェットペーパーでふき取り、机や椅子の整理整頓をする</p> <p>⑤ファイヤーキーパー以外の指導者は入浴等、研修生を次の活動へ誘導する</p>				
<p>活動後①トレー、皿、箸、紙コップ、焼きそばプレートなどの燃えるごみとペットボトルを分別し、ごみ袋へ入れて職員駐車場前の水道ホース付近に置いておく</p> <p>②大きな炭を火ばさみで消火用バケツへ入れ、細くなった炭はコンロに敷いたアルミホイルで包み、そのままバケツへ入れる</p> <p>③網とトングは南テラスの水道で、コンロは職員駐車場前の水道ホースで水洗いし、洗剤とたわし・スポンジで汚れを落とす</p> <p>④洗い終わったトング、調味料は食堂へ返却する</p>				

<その他>

- ・活動前後を含めると約4時間の活動 17:00～準備、18:00～20:00食事、20:00～21:00片付け（完全終了）
- ・雨天の場合は、青年の家にて南テラスにテント等の雨除けを設置
- ・食事は南テラスのテーブルや食堂の座席割に従って食事
- ・1人前：3,500円（中学生以上は参加人数分の注文をお願いします。小学生以下は2人で1人前以上ご注文ください。）
- 《メニュー：牛肉・豚肉計200g、本日のお肉、ウィンナー、各種野菜、焼きそば、ライス、ソフトドリンク》

※コースでのご案内にて個別でのアレルギー対応不可

※食材や飲料の持込みは禁止。

※アルコールは入所3週間前までに特別メニュー表にて別途注文（目安は1人350ml 缶2本まで）（指導者は禁酒し緊急時に備える）

# バーベキュー 準備と片付け

## 【準備】

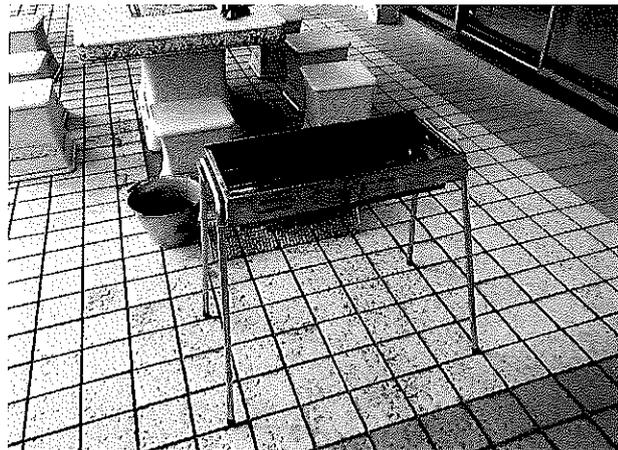
- ①貸出物の確認 (バケツに水を入れる) ②コンロ組立 (脚の連結)



- ③コンロ組立 (脚とコンロの連結)



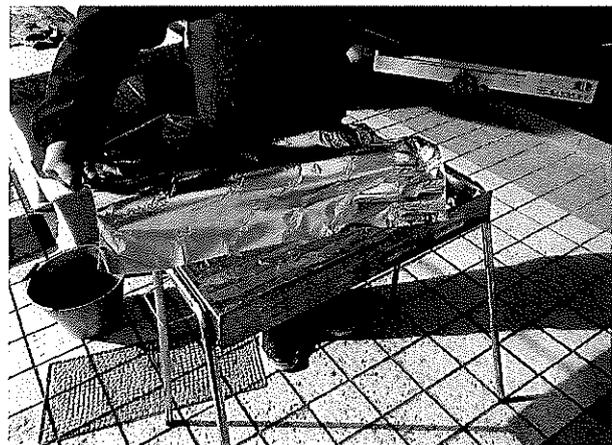
- ④コンロ組立 (コンロを立てる)



- ⑤アルミホイル設置 (長さを調整してカットする)



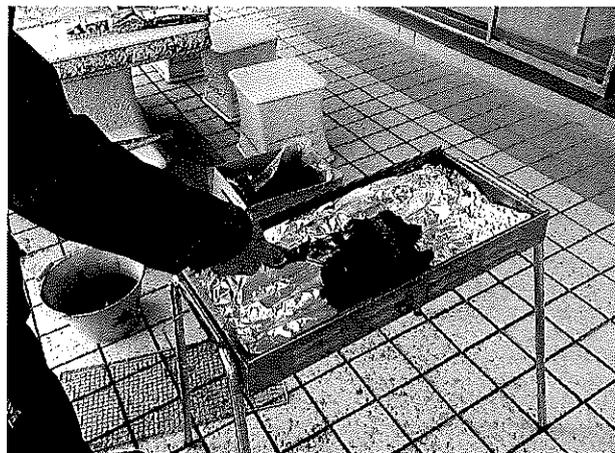
- ⑥アルミホイル設置 (2枚重ねる)



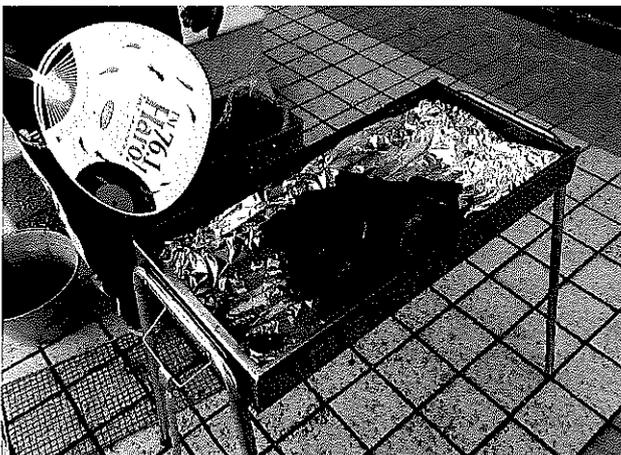
⑦炭の設置（着火剤を置く）



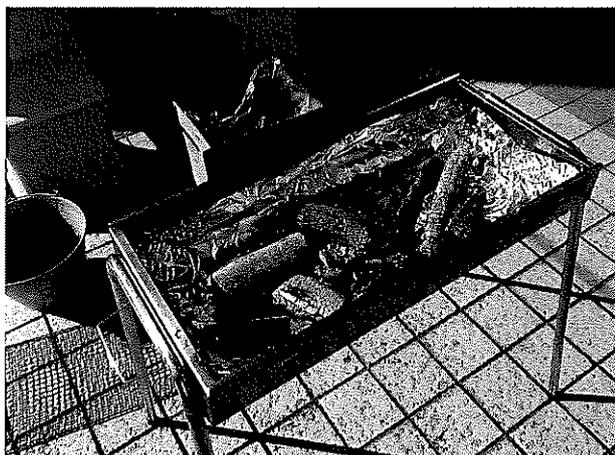
⑧炭の設置（炭を積み重ねて火をつける）



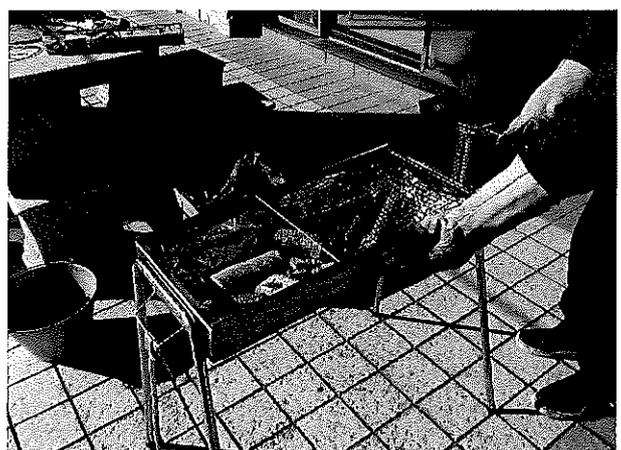
⑨炭焼き（うちわで風を送る）



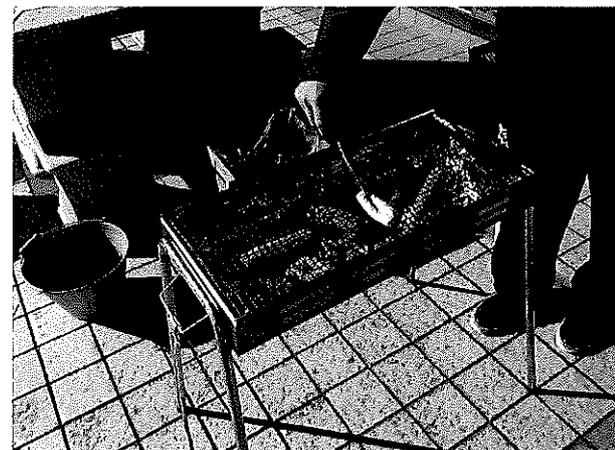
⑩炭焼き（炭が燃えてきたら全体に広げる）



⑪網の設置（コンロ溝に網を取り付け）

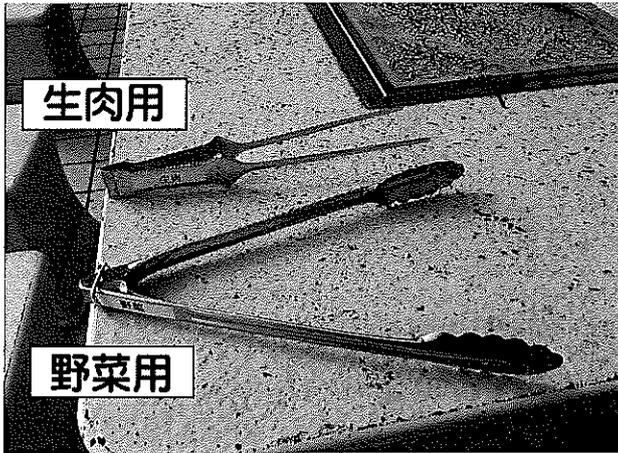


⑫網の設置（焼く前に網の表面を牛脂でコーティング）



※トング2種あり（先細は生肉専用）

※ゴミ袋2種の設置（燃えるゴミ用とペットボトル用）



【片付け】 ※革手袋を着用し、火傷に注意する！

①炭の回収（網を外し、大きな炭を水入りバケツに入れる）



②炭の回収（小さな炭は敷いていたアルミホイルの中央に寄せる）



③炭の回収（小さな炭をアルミホイルに包む）



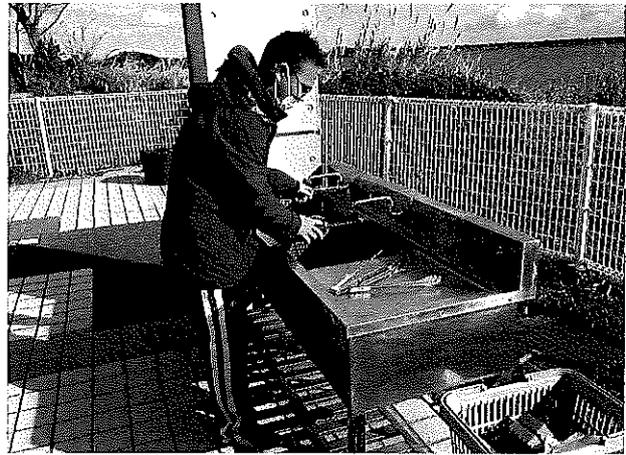
④炭の回収（アルミホイルを丸める）



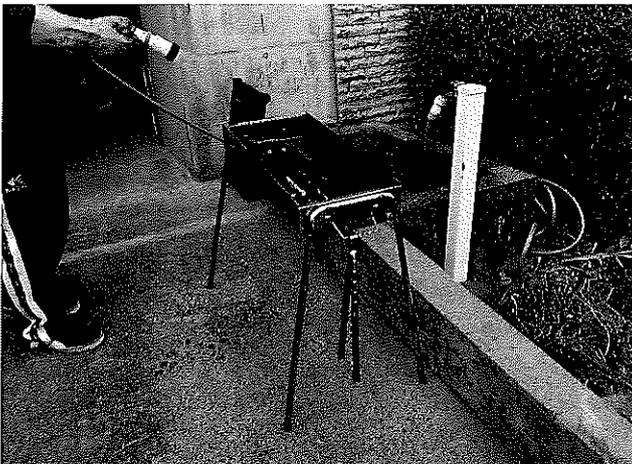
⑤炭の回収（丸めたアルミホイルを水入り消火バケツに入れる）



⑥トング、網洗い（洗剤、たわし等を使い、油分・固形物をとる）



⑦コンロ洗い（たわしを使い、油分をとる）



⑧コンロ解体（組立した箇所を解体する）



⑨洗淨後の片付け

- ・ 網と解体したコンロを壁に立てかける（脚と火バサミはコンロの受け皿に入れておく）
- ・ 水入り消火バケツをコンロの脇に置く（小さな炭を包んだアルミホイルはそのまま浸けておく）
- ・ 回収したごみを壁側に置く



# B B Q



～青年の家で楽しいひと時を～

※青年の家活動プログラムです。BBQのみの利用はできません

食材、ドリンク、必要な道具も全て食堂にて取り揃えます

(アルコールは別途注文、要ハンブルキーパー)

注文は青年の家HPから食事注文票に記入し、申請書類等と一緒に提出ください

(3週間前まで)

注文数の変更は入所日から1週間前までにお願ひします。(それ以降の変更は不可となります)

コースでのご案内のためアレルギー対応は致しかねますのでご了承ください。

メニュー(10人～40人利用可)

¥3,500

牛肉、豚肉200g

本日のお肉

ウインナー

各種野菜

焼きそば

ライス

ソフトドリンク

BBQ道具一式

※中学生以上は参加人数分、小学生以下は2人で1人前以上ご注文ください。



↑野菜・お肉5人前の写真です。

問合せ:三ヶ日青年の家(053-526-7156)