

野外活動

プログラム名	バーベキュー（※カセットコンロで実施） ※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）	10~40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	マリーナ広場	費用	1人前4,500円				
	下見	不要	活動名簿提出	不要				
持ち物・準備	(個人、団体)なし (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） 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>								
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※食事数の変更是入所日の1週間前まで ②指導者配置：連絡車両、ファイヤーキーパー（コンロ、片付け）※ファイヤーキーパーはコンロ毎に1人配置								
活動前①打合せ：担当指導者、ファイヤーキーパーは活動前に、マリーナ広場で気象や貸出備品の確認を行う。 ②コンロ、机、消火バケツを配置する。（消火バケツに水を入れる） ③食材、皿、箸、紙コップ、ソフトドリンク、トング、ウェットペーパーなどを食堂から受け取る。 ④研修生を食堂に集合させる ※準備から片付けまで研修生含め行ってもよい。								
活動①各自の皿、箸、紙コップを準備する。 ②カセットボンベをセットし、網の表面に油をコーティングする。 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） ④バーベキュー終了後、机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。								
活動後①ペットボトルと缶、その他のごみに分別し、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。 ②網等を南テラスの水道で、洗剤とたわし・スポンジで汚れを落とす。 ③洗い終わったら事務室へ返却する。								

<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、立食形式。カセットコンロは、4人につき1台
- ・1人前：4,500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：牛ステーキ、豚肩ロース、厚切りハム、まぐろみりん漬け、各種野菜、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）連絡車両担当は飲酒不可

※必ずハンドルキーパーを1人以上設けること

# BBQ

※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。  
※カセットコンロでの実施となります。



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、要ハンドルキー/バー)

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ご提出ください  
(3週間前まで)

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

コースでのご案内そのためアセ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）  
※内容は変更になる場合があります。

¥ 4,500

牛ステーキ、豚肩ロース  
厚切りハム、まぐろみりん漬け  
各種野菜、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(イメージ)です。

問合せ:三ヶ日青年の家(053-526-7156)

# カセットコンロの使い方

## 準備物

- ・カセットコンロ
- ・キッキングペーパー
- ・トング
- ・調味料
- ・油
- ・食材



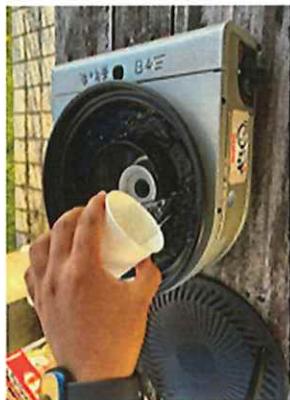
## ①網を外す

専用の器具を使い、網を外す。



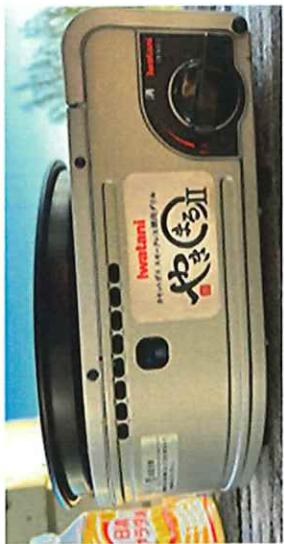
## ②水を入れる

水を紙コップ1杯分入れ、網をつける。



### ③火をつける

つまみを点火まで回し、火をつけます。  
横のすき間から火がついているかを確認します。



### ④油をひろげる

油をたらし、キッチンペーパーで広げる。



### 注意点

鉄板の上で刃物（ナイフなど）を使わない  
ようにしましょう。



### ⑤食材を焼く

鉄板が十分に温まったら食材を焼いていく。  
やけどに注意して  
食材を焼きましょう



キッチンばさみを使用する場合は  
食材を浮かせて切るようにしてしま  
う。

# カセットコンロの片付け方

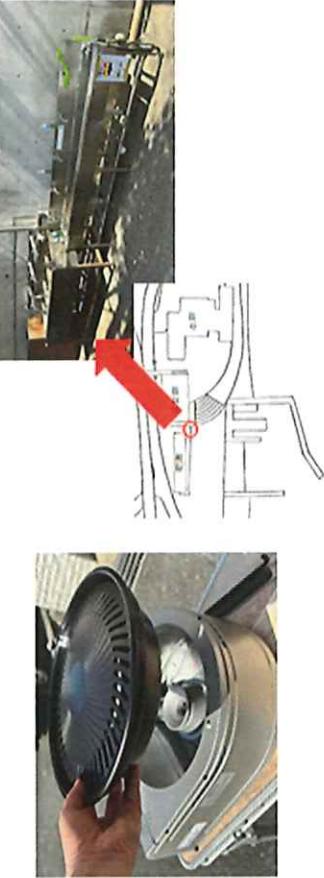
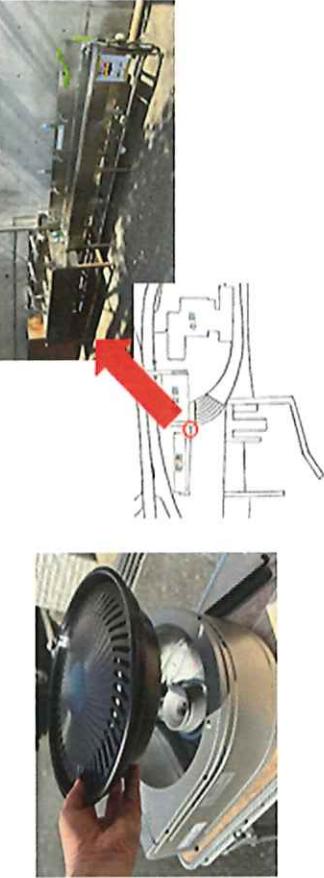
## ①汚れをふき取る

キッチンペーパーを使い、大まかな汚れをふき取る。



## ②鉄板をとり、洗い場に持っていく

鉄板が冷めてから取り出し、洗い場に持っていく



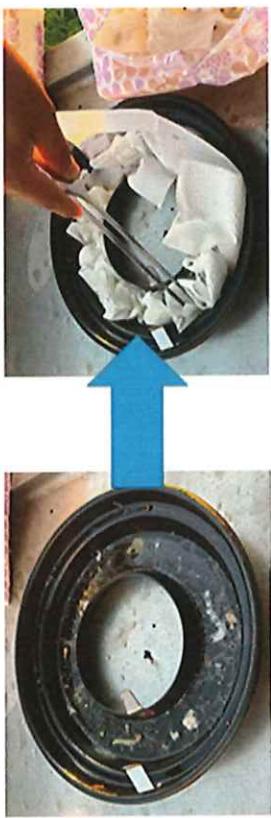
## 準備物

- ・使い終わったカセットコンロ
- ・キッチンペーパー
- ・洗剤
- ・スポンジ
- ・たわし



### ③水を吸い取る

網を取り、水をキッチンペーパーで吸い取る。



### ④洗う

網の表面と受け皿を洗剤を使ってスポンジのやわらかい面で洗う。

網のウラ面はたわしたり、汚れを取る。



### ⑤鉄板・コノロを拭く

鉄板の水気をキッチンペーパーでふき取る。  
コノロ周りをウェットティッシュで拭く。

