

野外活動

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）	10～40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	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	（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）			

活動内容（手順）

事前①注文：入所3週間前までに所定の《食事注文表》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
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

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

- 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）
- ③コンロの底に厚手のアルミホイルを2枚敷く
- 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
- 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）
- ⑥食材、皿、箸、紙コップ、ソフトドリンク、 tong、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
- 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コンロに網を取り付け、生肉 tong で網の表面に牛脂をコーティングする
- ③食材を焼き、バーベキュー開始（tong 使用は高校生以上）
- ④バーベキュー終了後、机や床等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
- 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

活動後①トレイ、皿、箸、紙コップ、焼きそばプレート等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

- 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
- ③網と tong 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
- ④洗い終わった tong、調味料は食堂へ返却する

<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）（必ずハンドルキーパーを設け、緊急時に備える）

バーベキュー 貸出物確認表

貸出物	貸出数	返却チェック(○/×)	所員確認(○/×)
【準備と片付け】説明書			
バーベキューコンロ			
チャッカマン			
うちわ			
網			
木炭			
革手袋（ロング）			
革手袋（ショート）			
軍手			
火ばさみ			
消火用バケツ			
アルミホイル			
トング			
ウェットシート			
ペーパータオル			
洗剤セット			

提供①食材、ドリンク、皿、箸、紙コップ ②着火剤、ごみ袋

※返却チェック欄確認後、貸出物と一緒に返却をお願いします。

※破損や紛失等がある場合は返却時に所員へ連絡をお願いします。

※ごみの分別をお願いします。所員チェックの際に、ごみ箱へ捨てに行きます。

BBQ



～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、要ハンドルキーパー)

注文は青年の家HIPから食事注文表に記入し、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)

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）



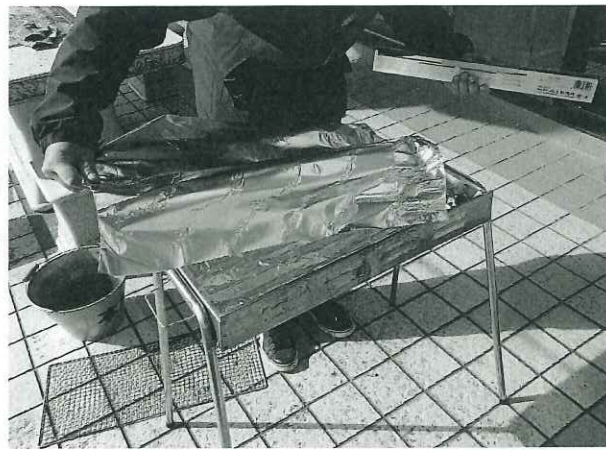
- ④コンロ組立（コンロを立てる）



- 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）



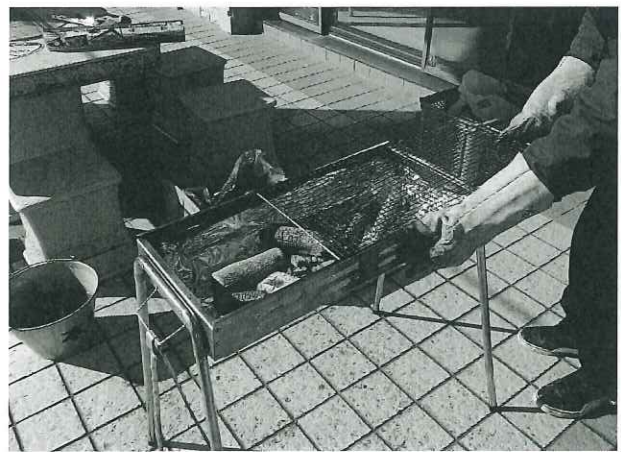
⑨炭焼き（うちわで風を送る）



⑩炭焼き（炭が燃えてきたら全体に広げる）

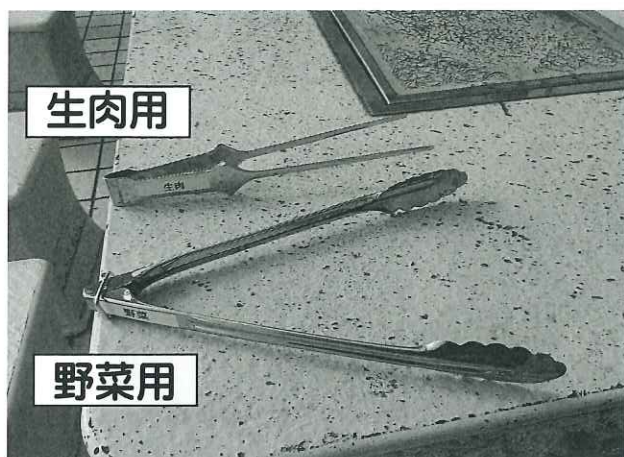


⑪網の設置（コンロ溝に網を取り付け）



※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 tong, net washing (using detergent, brush, etc.
to remove oil and solid objects)



⑦ grill cleaning (using brush, remove oil)
(using brush, remove oil)

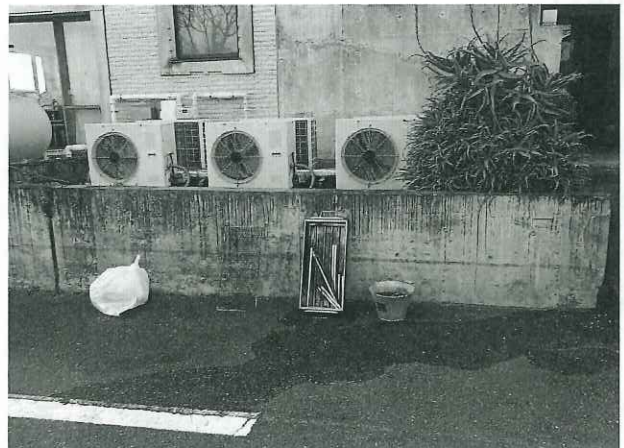


⑧ grill disassembly (disassemble the assembled grill)



⑨ cleanup after cleaning

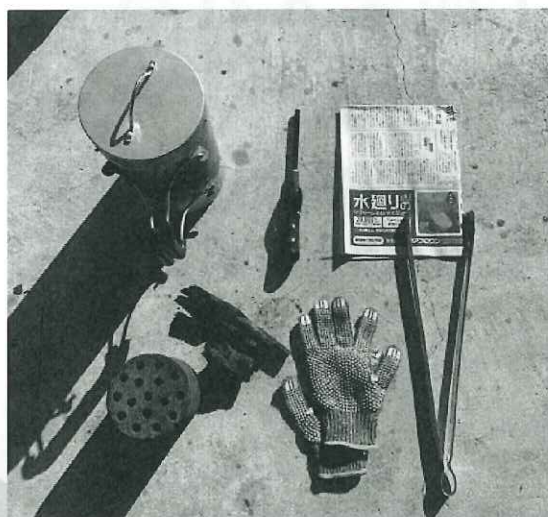
- ・ net and disassembled grill are hung on the wall
(feet and fire tongs are placed in the grill's catch basin)
- ・ water-filled fire extinguisher is placed next to the grill
(small charcoal wrapped in aluminum foil is soaked as is)
- ・ collected trash is placed on the side of the wall



チムニースターターの 使い方

準備物

- ・チムニースターター
- ・炭（丸形、備長炭）
- ・新聞紙
- ・軍手
- ・チャッカマン
- ・火ばさみ

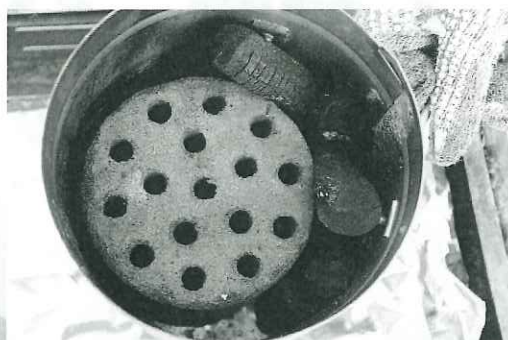


①炭を入れる

チムニースターターの中蓋が空いていることを確認する。

丸形の炭から中に入れていく。

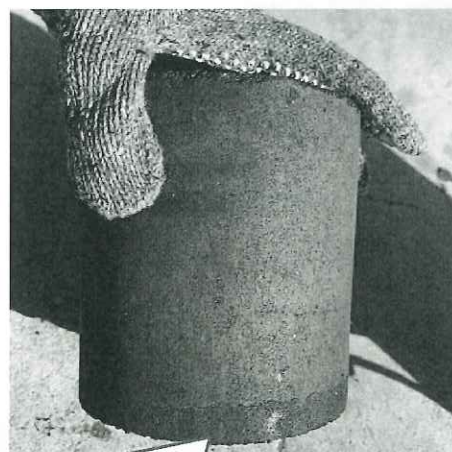
このつまみで開閉
できます



①炭を入れる

※注意点

丸形の炭は色が濃くなっている部分が下になるように入れる



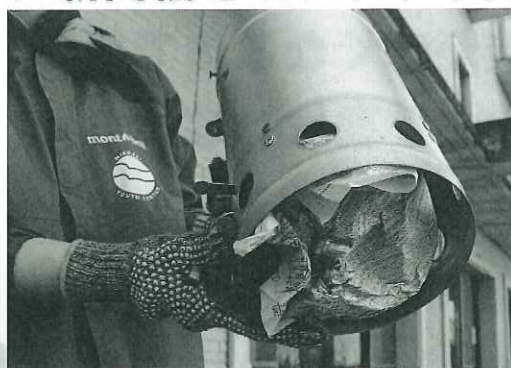
着火剤の役割がある

②コンロにセットする

アルミニウムを敷いた
コンロの上にチムニー
スターターを置く。



チムニースターターの下
に新聞紙をセットする。



③火をつける

チャッカマンで
火をつける。



④炭に火がつくまで待つ

炭が赤くなるまで待つ。
火力が弱ければうちわ
で仰ぐ。



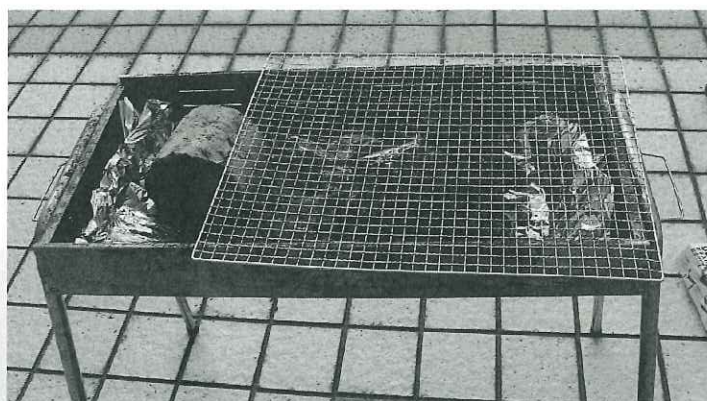
⑤コンロの上に炭を出す

軍手を着用の上、
コンロに炭を
ゆっくり出す。



⑥網を乗せる

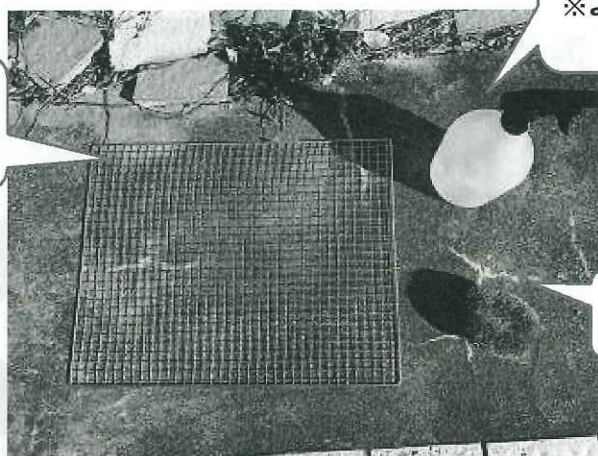
火ばさみで炭を広げ、網を乗せたら準備完了



網の洗い方

準備物

使用した網



重曹水

※よく振ってからお
使ってください

たわし

①重曹水を吹きかける

たらいの上に使用した網を置き、霧吹きに入っている重曹水を吹きかけ、10分程度おいておく。

※注意！！

網をよく冷ましてから洗って下さい。



②たわしでこする

手で触り、汚れが浮いてきたら水道に持っていき、たわしでこすり洗いを行う。



③完成

手に汚れがつかなくなったら完成

コンロと同じ場所に
立てかけておいてく
ださい。

