

野外炊事について

(1) 食材の調達

- ・野外食材受け渡し時間
 - *朝食分 6:30以降 *昼食分 9:00以降
 - *夕食分 14:00以降(10月~4月) 15:00以降(5月~9月)
- ※ 材料を受け取る際は、レストランで必ずレストランの職員立ち会いのもとで受け取ってください。
生もの(肉類)があるので、なるべく直前に受け取ってください。

(2) 炊事用具の利用方法

- ・炊事用具庫の鍵をお貸ししますので、必要量を出してください。
- ・使用前に必ず洗ってからアルコール消毒をしてください。

(3) 炊事用具の返納方法

- ・使用後の用具は、きれいに洗ってください。
- ・水洗い後の用具は、十分に水切りをし、きれいに拭いてください。
- ・元の場所に整理・整頓し収納してください。

(4) かまどの清掃

- ・まきは完全に灰になるまで燃やし、燃え残りのないようにしてください。
- ・かまどの清掃は、水をかけないように注意してください。また、けが防止のため、かまどの火格子(下)や鉄格子(上)は動かさずに清掃してください。
- ・所定の灰すて場に灰を捨て、完全に火が消えるまで水をかけてください。
- ・清掃用具は、各炊事場にあります。

(5) 残飯等の処理

- ・残飯は、ビニール袋に入れて封をし、「残飯置き場」のポリバケツの中に入れてください。
- ・その他可燃物、不燃物は、すべてレストラン下「ごみ集積場」へ運搬してください。
- ・洗い場の集水枡の中にも残飯がたまりますので、最後に取り除いてください。
- ※ 洗剤、磨き粉、タワシ、スポンジ、ふきん、ごみ袋等は団体で用意し、使用後は、必ず持ち帰ってください。

(6) 炊事用具及び食器等の数

イヌ村炊事場	15セット(120人分)	キジ・サル村炊事場	各12セット(各96人分)
ロッジA・B・C炊事場	各10セット(各80人分)	クラフト棟炊事場	6セット(48人分)

- ・炊事用食器等は、滅菌庫及び炊事用具庫に分けて保管してあります。なお、キャンプ場炊事場の滅菌庫は、キャンプ場倉庫内に設置しています。また、クラフト棟炊事場は物置に保管してあります。
- ・滅菌庫には、茶わん、汁わん、皿、コップ、スプーン、フォーク、スプーン入、しゃもじ、お玉、調理皿、包丁、まな板が収納されています。
- ・炊事用具庫(クラフト棟は物置)には、鉄なべ、ふた小、浅型アルミなべ、ふた大、やかん、ざる、なた、火ばさみ、火かき棒、じゅうのう、運搬かごが収納されています。

(7) 野外炊事における検食について

平成25年度より野外炊事の検食は必要ありません。

(8) 野外炊事の点検

野外炊事が終わりましたら事務室にご連絡ください。利用者立会いのもと、火及び滅菌庫の点検を職員が行います。(ただし、夕食の野外炊事の滅菌庫の点検は翌朝(夏時間8:50~、冬時間9:20~)に行います。)

点検時には必ず洗剤、磨き粉、タワシ、スポンジ、ふきん、ごみ袋等を持参してください。

※食中毒防止のため食材等の持ち込みは、一切できません。