



## II 活動場所について

### 1 プレイハウスの活用について

(1) 収容人数：300名程度

(2) 一つの団体で利用する場合の使用時間は、原則1時間を目安としてください。

※ただし、他団体の使用状況や他団体と調整した上でなら、利用時間を延長することは可能です。

(3) 活用の仕方

- ・雨天時のテント泊
- ・キャンドルサービス
- ・入所のつどい
- ・退所のつどい
- ・オリエンテーション
- ・レクリエーション
- ・集団行動
- ・スポーツ
- ・歌

※荷物置き場

### 2 工作館の活用について

(1) 収容人数：120名程度

(2) 活用の仕方

- ・うどん作り
- ・そば作り
- ・キャンドルサービス
- ・荷物置き場
- ・入所のつどい（主に雨天時）
- ・退所のつどい（主に雨天時）
- ・クラフト製作（創作キー、マジックキー、しおり作り、うちわ作り等）
- ・研修

### 3 食堂の活用について

(1) 収容人数：100名程度

(2) 活用の仕方

- ・食事（朝・昼・夜）
- ・キャンドルサービス
- ・班長会議
- ・研修
- ・クラフト製作（創作キー、マジックキー、しおり作り等）

### 4 野外炊飯場について

(1) 収容人数等について

<屋外炊飯場>

第1 野外炊飯場 利用可能者数 120～180人程度

○テーブル及びかまど数並びに利用人数

緑：テーブル4, かまど10, 利用人数40～60人

青：テーブル4, かまど10, 利用人数40～60人

黄：テーブル5(2+木製3), かまど10, 利用人数40～60人

※移動テーブルを使うと +30～50は可能

第2 野外炊飯場 利用可能者数 90～135人程度

○「テーブル数」「かまど数」「利用人数」について

緑：テーブル9(6+木製3), かまど13, 利用人数60～90人

青：テーブル3, かまど5, 利用人数30～45人

## <屋根付炊飯場>

### 第1 屋根付炊飯場

- 「テーブル数」「かまど数」「利用人数」について  
テーブル 10, かまど 12, 利用人数 120~140 人

### 第2 屋根付炊飯場

- 「テーブル数」「かまど数」「利用人数」について  
テーブル 12, かまど 12, 利用人数 120~140 人

### 特設屋根付炊飯場

- 「テーブル数」「かまど数」「利用人数」について  
テーブル 8, かまど 8, 利用人数 80~100 人

## (2) 活用の仕方

- ・ 野外炊飯（カレー, BBQ, 焼きそば等）
- ・ クラフト製作（マイはし, 焼きプレート, 焼き板, まが玉等）
- ・ ドラム缶風呂

## 5 営火場について

### (1) 収容人数

- 第1（つどい） 10~80 程度
- 第2（炊飯場） 20~100 程度
- 第3（土） 100 以上 →一番人数が多い団体
- ※第4（みどり下） 10~50 程度**

### (2) 活用の仕方

- ・ キャンプファイヤー（CF）

## 6 野外広場について

### (1) 収容人数

- |        |    |                |    |       |    |
|--------|----|----------------|----|-------|----|
| みどりの広場 | 多数 | 出会いの広場         | 多数 | 土の広場  | 多数 |
| つどいの広場 | 多数 | 待合いの広場         | 多数 | 宇宙の広場 | 多数 |
| いこいの広場 | 多数 | さしま山（リトルマウンテン） |    | 多数    |    |

### (2) 活用の仕方

- ・ スポーツ
- ・ 芝すべり（さしま山）
- ・ オリエンテーリング（OL）のスタート及びゴール
- ・ 集合場所
- ・ 入・退所のつどい, 朝のつどい
- ・ 弁当を食べる

## 第1 野外炊飯場

- ・ 緑テーブル 4 ・ 青テーブル 4
- ・ 黄テーブル 4 (木テーブル 6)
- ・ かまど 30

## 〈野外炊飯場図〉

テーブル

かまど



第1 野外炊飯場

キャンプ場

立入  
禁止

炭炭置場

緑4

青4

特設屋根付炊飯場

第1 屋根付炊飯場

第2 屋根付炊飯

第2 营火場

水通

4

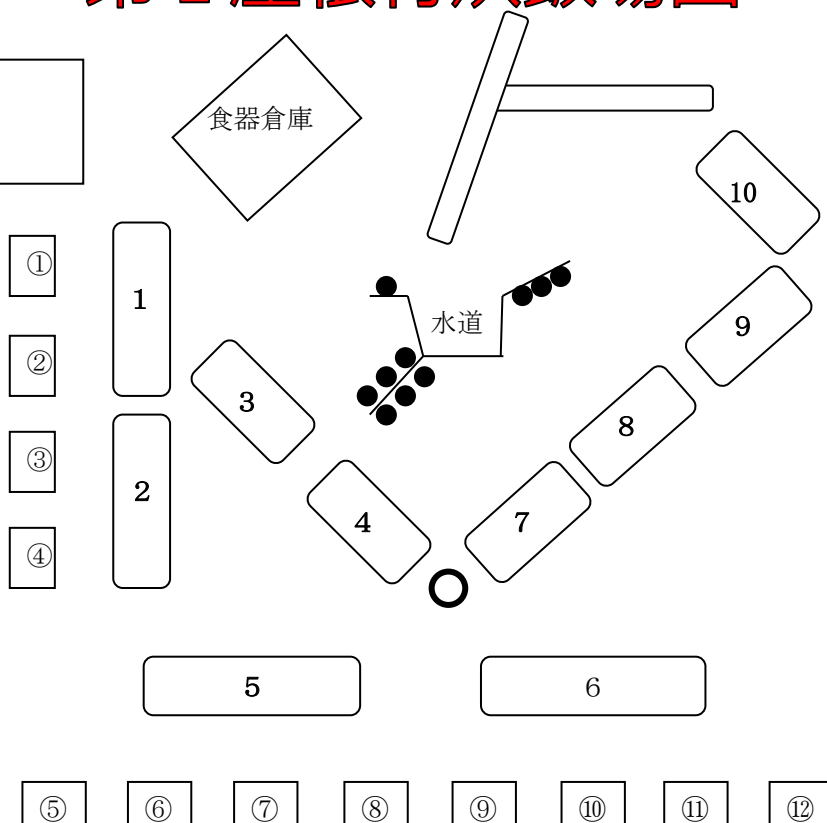
第2 野外炊飯場

## 第2 野外炊飯場

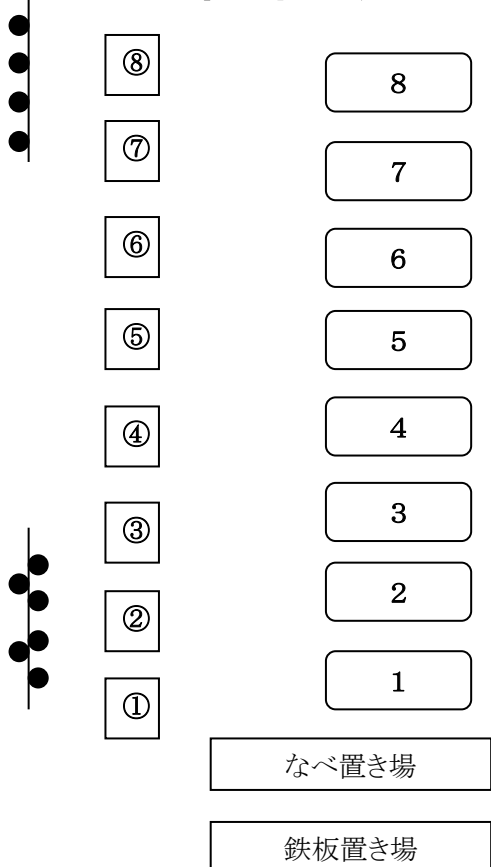
- ・ 緑テーブル 6
- ・ 青テーブル 3
- (木テーブル 4)
- ・ かまど 18

# 第1屋根付炊飯場図

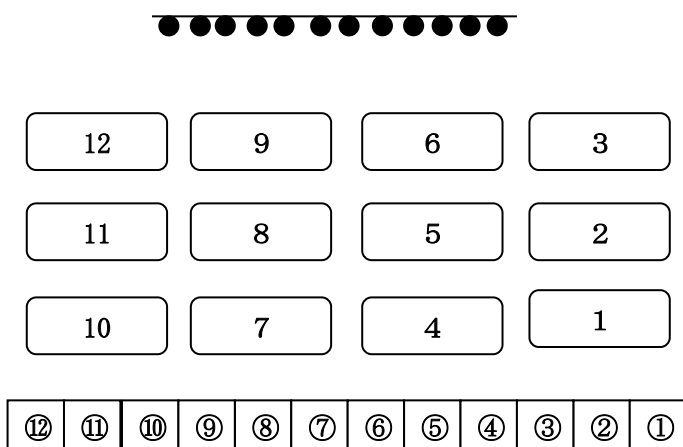
○数字:かまど  
数字:テーブル  
●:水道蛇口



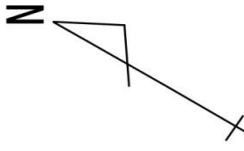
# 特設屋根付炊飯場図



# 第2屋根付炊飯場図



# 〈営火場の案内〉



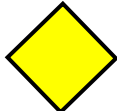
## 第1 営火場

電源：事務所前，C棟廊下



## 第2 営火場

電源：トイレ，第二屋根付き炊飯場



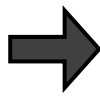
## 第3 営火場

電源：動物広場フェンス下  
付近にある白いボックス

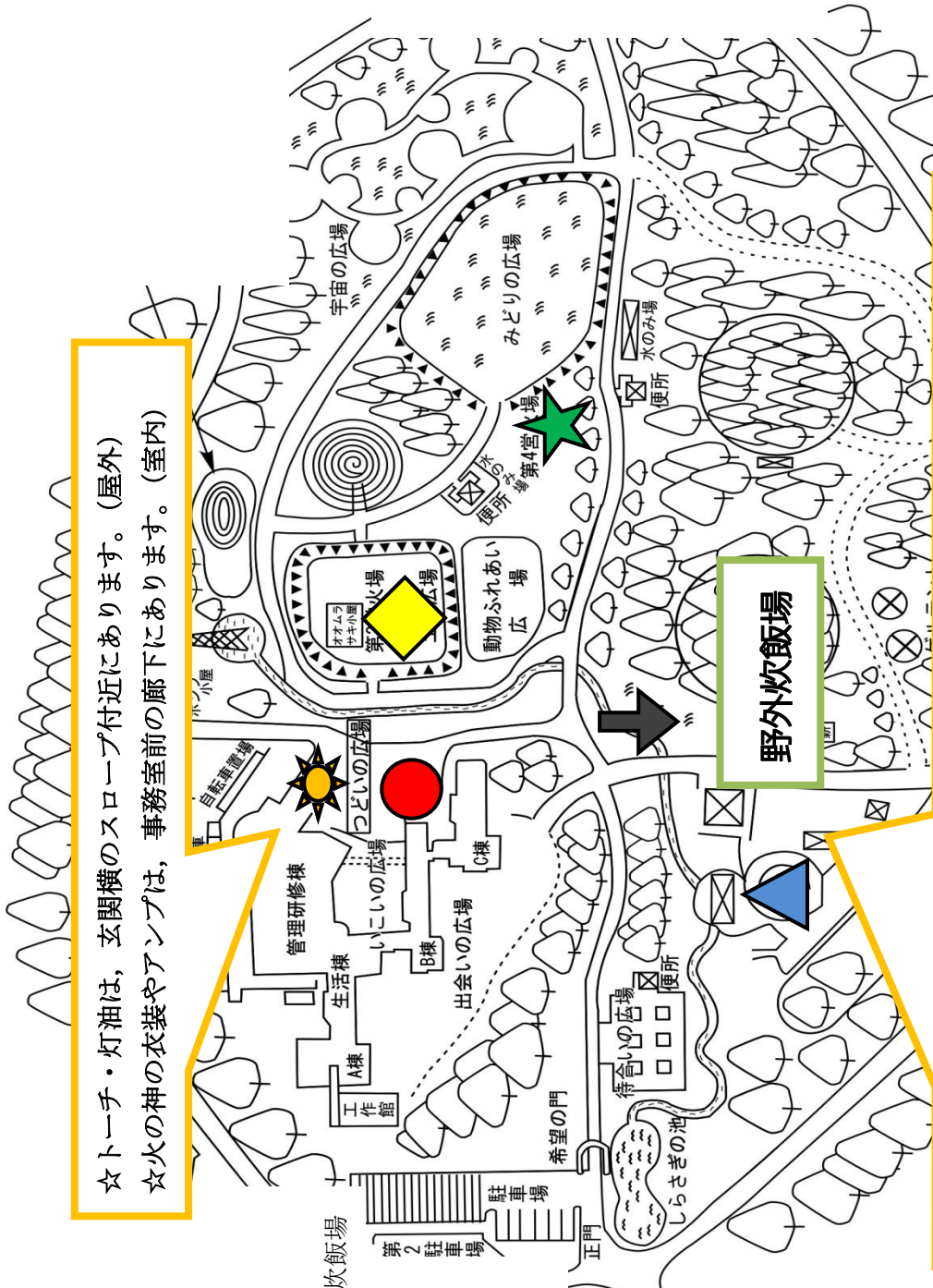


## 第4 営火場

電源：トイレ



## 炭・灰捨て場



☆トーチ・灯油は，玄関横のフロア付近にあります。（屋外）  
☆火の神の衣装やアンプは，事務室前の廊下にあります。（室内）

野外炊飯場

- ☆キャンプファイヤーのマキはコチラに置いてあります。
- ・リアカー1台（マキ 約20本，シート1枚）
- ・一輪車1台（中に入れ燃やす，サービスの木の板。釘がある場合あり）
- ☆火は水で消さずに，マキは燃やし尽くしてください。
- ☆翌朝，炭や灰は，炭・灰捨て場に捨ててください。
- ※1.リアカーには各団体名が書かれた用紙が置いてあります。必ずご確認ください。
- ※2.組み立て後，シートをかけてください。
- ※3.後片付けに使う道具は，野外炊飯場にありません。



キャンドル台・・・4台（プレイハウス3台, 工作館1台）あります。シートがありますので台の下に敷いてください。  
 食堂で行う団体は,プレイハウスから台を運んでください。

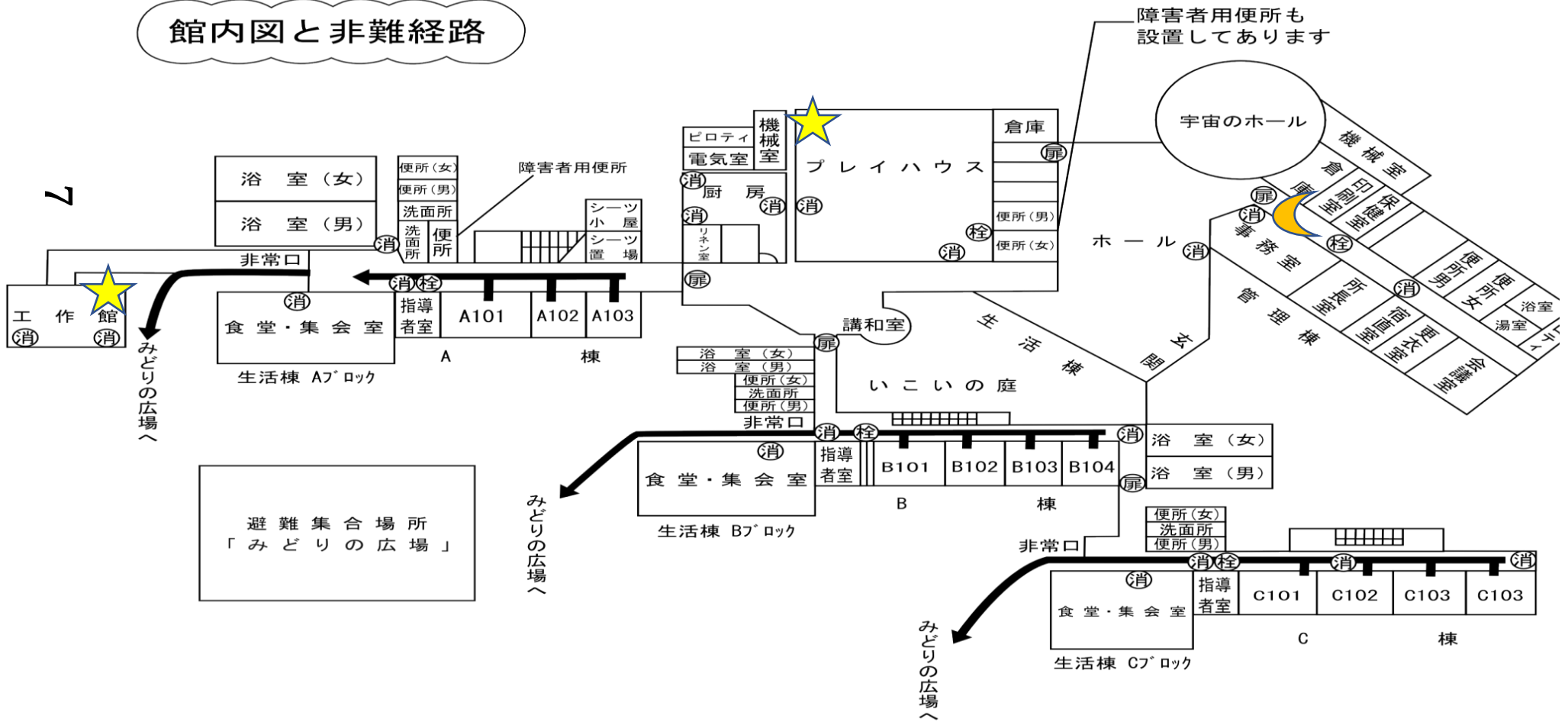


火の神の衣装・アンプ・・・事務室前の廊下にあります。

◎ろうそく・アルミホイル・・・注文していただいた物は, 利用時に受け取れます。

〈1階〉


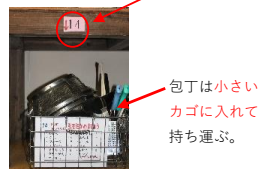

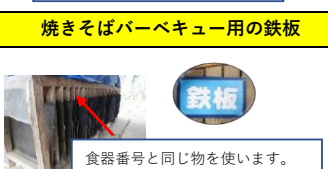


館内図と非難経路



〈キャンドルサービスマスの案内〉

# カレーライスの作り方

## 1 準備物

食器かご・包丁	カレー炊飯用のなべセット	火おこしセット	厨房から持ってくる物
 <p>食器・包丁は食器倉庫入って左の棚にあります。</p> <p>決めた食器番号のカゴをとりまします。</p>  <p>包丁は小さいカゴに入れて持ち運ぶ。</p>	 <p>食器番号と同じ物を使いまします。</p> <p><b>焼きそばバーベキュー用の鉄板</b></p>  <p>食器番号と同じ物を使いまします。</p>	 <p>新聞紙2~3枚 マキ 10~15本 白木2本 松の枝1本</p> <p>白木と松は、一輪車に用意してあります。</p>  <p>マキ小屋</p> <p>必ず軍手を着用しまします。</p>	 <p>食材かご まな板2枚</p> <p>ポリバケツ 野菜のくず 生ゴミ入れ</p> <p><b>各団体で用意する物</b></p> <p>・食器洗剤・スポンジ・金だわし・たわし ・新聞紙・クリームクレンザー・ふきん・軍手 ・ライター等・ハンドソープ・ぞうきん</p>

## 2 活動スタート

食器かご・調理担当	カレーライスの作り方
<p><b>食器かごの確認</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・食器番号と食器(皿)の数を確認しまします。</li> <li>・数がそろっていない場合一補充棚より補充しまします。</li> <li>・よく洗ってつかいましよう。</li> </ul>  <p>食器倉庫に入って左の棚にあります。</p> <p><b>食材を洗う・切る</b></p> <p>○カレーライス用○</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・玉ねぎ・にんじん・・・炒めやすい大きさに切ります。</li> <li>・じゃがいも・・・ピーラーで皮をむいて一口大に切ります。</li> <li>・肉・・・切っても切らなくてもOK。</li> </ul> <p>○ジャンボ焼きそば用○</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・豚肉・・・切っても切らなくてもOK。</li> <li>・フランクフルト・・・切っても切らなくてもOK。</li> <li>・キャベツ・・・包丁で切る、または手でちぎります。</li> </ul> <p>○バーベキュー用○</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・肉・・・切っても切らなくてもOK。</li> <li>・ウインナー・・・切っても切らなくてもOK。</li> <li>・玉ねぎ・なす・にんじん・・・炒めやすい大きさにうすく切ります。</li> <li>・ピーマン・・・種を抜いてから洗って食べやすい大きさに切ります。</li> <li>・もやし・・・ざるで洗いまします。</li> <li>・キャベツ・・・包丁で切る、または手でちぎります。</li> </ul>	<p><b>カレーライス</b></p>  <ol style="list-style-type: none"> <li>①材料を切ります。 小さく切れば早く、大きく切ればゆっくりできあがります。</li> <li>②なべの外側の底や、まわりに、クリームクレンザーをぬって、こげつきを防ぎまします。</li> <li>③材料を炒める。なべを火にかけ油を入れる→玉ねぎ・にんじん→肉→じゃがいもの順で炒めまします。</li> <li>④なべに水を入れて煮る。水の量はじゃがいもの頭が出るくらい。</li> <li>⑤具に火が通ったら、カレーのルーをとかしまします。 こげつかないように、ときどきかきまぜまします。</li> <li>⑥カレーの完成!お皿に分け、福神漬を盛りつけまします。 ※お皿に分けたらなべに水を張っておく。食べている間におそうじ!</li> </ol> <p><b>ごはんの炊き方</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>①お米を洗って水の量をはかる。(自分の手首やおタマを使おう!) 水にひたしまします。(15~20分が目安です)</li> <li>②なべの外側の底や、まわりに クリームクレンザーをぬり、こげつきを防ぎまします。</li> <li>③かまどの火が安定してきてから、お米を炊きまします。</li> <li>④火にかけ20分くらいすると湯気が出てきます。湯気が少なくなってきたら炊きあがりです。食べて確認してまします。</li> <li>⑤炊きあがったら火から下ろしまします。火バサミを使って下ろしまします。 ※お皿に分けたらなべに水を張っておく。食べている間におそうじ!</li> </ol>  <p>お米が水をすってふっくら炊きあがります。</p> <p><b>火かげんについて</b></p>  <p>カレー    ごはん    焼きそば    バーベキュー</p> <p>中火    強火    おき火</p> <p>※ご飯は火力が弱いとお米の芯が残ってしまします。</p> <p><b>火をつけるタイミング</b></p> <p>早いとマキ(資源)のムダ使いになってしまします。調理担当が野菜を切り始めてからで十分間に合いまします。</p>  <p>資源も大切に</p>
<p><b>かまど・マキ担当</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 準備物にある「火おこしセット」を用意しまします。</li> <li>2 新聞紙を2~3枚それぞれ団子型にやさしく丸めまします。</li> <li>3 マキと丸めた新聞紙をかまどの中段にセットしまします。</li> </ol>  <ol style="list-style-type: none"> <li>4 松は手で3~4回折り、白木は斜めにかけて、足でわります。</li> </ol>  <ol style="list-style-type: none"> <li>5 新聞紙に火をつけまします。</li> <li>6 新聞紙や松に火がつき、太いマキに火がついて火力が安定したら、鉄板またはなべをかまどの上に乗せまします。</li> </ol>	



# ジャンボ焼きそば・バーベキューの作り方

## 鉄板担当

### 鉄板の用意

- ・鉄板は重いので2人以上で運びます。
- ・鉄板の表面を良く洗い、立てかけるなどして水気を切っておきます。
- ・鉄板の裏側にクリームクレンザーをぬっておくと片付けの時、ススが簡単に落とせます。



### 鉄板をかまどに乗せるタイミング

- ・野菜がすべて切り終わってから、かまどに乗せます。

**早すぎると鉄板が高温になり曲がってしまいます。**

### 火かげんについて



おき火



※鉄板は、火力が強いと高温になり、こげやすくなります。

## ジャンボ焼きそばの作り方

- 1 鉄板にサラダ油をひきます。
- 2 肉を炒めます。
- 3 肉に火が通ったら野菜を入れます。  
※野菜の切り方についてはうら面を見てください。
- 4 麺を鉄板に入れ、水を加えながらほぐします。
- 5 麺がほぐれた後、肉・野菜と混ぜ合わせて炒めます。
- 6 仕上げにソースをからめます。
- 7 お皿に分け、青のり・紅しょうがをトッピングして完成です。



## バーベキューの作り方

- 1 鉄板にサラダ油をひきます。
- 2 鉄板で肉を炒めます。
- 3 肉に火が通ったら野菜を入れます。  
※野菜の切り方についてはうら面を見てください。
- 4 野菜をよく炒め、火が通ったらお皿に分けます。
- 5 焼き肉のたれをつけて食べます。



# 後片付けについて

## 鉄板の片付け

- 1 鉄板があたかいうちにおわん（2～3杯）の水を少しずつかけてフライがえしで表面を削り、きれいにします。
- 2 洗剤を使って表面、裏面、取っ手部分を洗います。  
⚠️鉄板は重いです。移動するときは注意！！
- 3 元の場所に片付けます。

## かまどの片付け

- 1 かまどの残りの灰を、かき出し棒やチリトリ等を使って一輪車に集めます。
- 2 一輪車に集めた灰は、マキ小屋うらの残灰捨て場に捨てます。  
⚠️危険ですので必ず先生といっしょに捨ててください。
- 3 燃やさなかったマキは、マキ小屋へもどします。



- ★かまどは水をかけて消火しない！！
- ★かまど内は非常に熱くなっているのでやけどに注意！！



## なべの片付け

### 外側

こげつきを落とします。



### 内側

ぬめりがないか指で確認します。



## 道具・ゴミ類の片付け

- 使用した道具は向きをととのえ、きれいに元の場所に戻しましょう。

### チリトリ



- ・火ばさみ
- ・十能
- ・かき出し棒

- 生ゴミ・燃やせるゴミは、食材かごといっしょに厨房裏へ運びます。



かご・まな板

バナナの皮を入れた袋

ポリバケツ（生ゴミ）



ゴミ袋（燃えるゴミ）

指定の場所に持って行きます。

# 寝具取り扱い上の注意点

## ◎ しき布団のかたづけ例

## ◎ かけ布団のかたづけ例

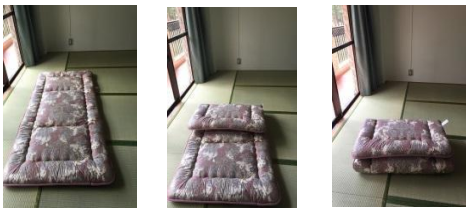
★枚数が数えやすいように**図**のようにそろえ、上下段に**3枚ずつ**かさねてください。

★まくらは上段のかけ布団の上に**3つずつ重ねて**置いてください。

※夏用のかけ布団  
(7月中旬～9月) ↓



- ① ② ③



※しき布団は内側に **3つ折り!**

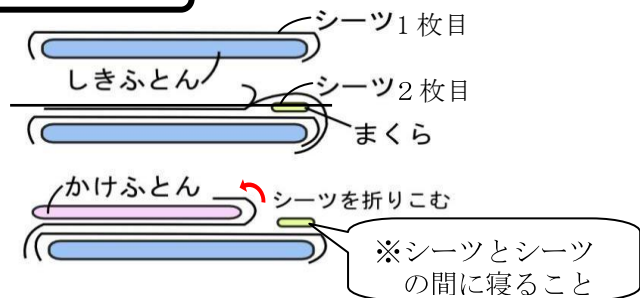
- ① ② ③ ④



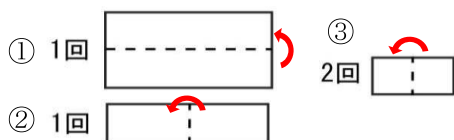
※かけ布団はたて折りをしてから、内側に **3つ折り!**

## ◎ 毛布のおり方

## ◎ シーツのしき方

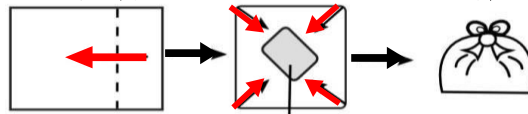


## ◎ 使用済みシーツのかたづけ



①たて折りで、②③2つ折りを2回すること。

①ひと部屋分のシーツとまくらカバーを集める。



② 正方形になるように折る。

③ シーツ、まくらカバーを中心にのせる

④ ふろしきのようにしぼる。

⑤まとめたら、シーツ置き場へ。(A棟階段下)