

## 夏期の園庭・屋外調理場での野外調理に関して

平成 28 年度より、夏期施設利用期間(7/21～8/31 の間)も野外炊事が可能となりました。  
以下の規則を守り、ご利用ください。

□野外炊事の食材は、原則食堂でご注文ください。

プログラム運営上やむを得ず、食材を持ち込む際は、必ず事前にご相談ください。

□食中毒には十分お気を付けください。食材を持ち込む際は、利用団体の自己責任となり、以下の行為をお願いします。

- 1、食材は所定の位置に置くこと（要冷蔵品は食堂内、共有冷蔵庫に置くこと※複数団体での利用となりますので、容量に限りがあります。）
- 2、食材料は新鮮なものを用意し、保冷して持ち込むようにしてください。
- 3、検食を職員に提出する。(必須)

生もの、野菜、加工食品等を調理、加熱調理した場合、検食の提出を義務付けます。

□野外炊事に必要な調理用具や食器類等は各団体でのご用意が原則です。

※貸し出し物品もございますので、ご相談ください。

□雨天時として計画段階で創作活動室を予約した場合は、雨天時に卓上ガスコンロ(ガスボンベは持参)で調理をしていただくこともできます。

□また雨天時、食堂からカレーライスの食材を購入している場合には 1 人分 100 円で食堂職員による調理が可能ですが、BBQ の代替調理は出来ません。

□原則、マイク・楽器を使った、大きな音の出る活動はできません。

□使用可能時間は6時30分～20時30分です。

□20時30分には完全撤収してください。(園庭から退場していただきます)

□飲酒はできません。

□雨天時の活動場所として、必ず室内の活動施設も予約してください。

また、その際は施設の使用の有無に関わらず、室内の活動施設の利用料金は発生します、ご了承ください。

□屋外調理場のコンセントは 20 アンペアですので、電気製品 1 点のみ利用が可能です。

□一度に利用できるのは、安全上、2 団体 100 名までとします。

※上記事項に反している場合、また反していると判断した場合、活動の中止を要請する場合があります。また、次年度の利用も制限する場合があります。ご了承ください。