

野外炊事備品貸出し依頼・薪購入申込書

野外調理実施日時 年 月 日 () 希望準備時間 時頃 人数 名

団体名

責任者氏名

無料貸出し備品

品名	総数	個数
アルミ鍋 (目安8~10人前)	11	
寸胴鍋 (大・中)	3	
飯ごう	10	
フライパン	10	
やかん (7.5L・10L)	各1	
バット	50	
トング	15	
生肉用トング	8	
網 (U字溝BBQ用)	5	
鉄板 (U字溝用)	4	
BBQ用金串	20	
チムニースターター (炭起こし器)	8	
BBQグリル	8	
ダッチオーブン	4	
木べら	8	
フライ返し	5	

品名	総数	個数
ボウル (大・中・小)	16	
ざる (大・中・小)	18	
ピーラー	8	
包丁	20	
まな板	25	
しゃもじ	5	
おたま	10	
菜箸	30	
スプーン	60	
お箸	90	
プラスチック製お椀	40	
プラスチック製コップ	60	
アルミ製お椀	100	
アルミ製皿 (大・中)	100	
アルミ製小皿	30	
ランチ皿 (仕切りあり)	80	

有料備品 参考：炭1kg×人数 (約2時間) 不足した場合は買い足せます

品名	金額	使用数
薪 (バタ薪)	600円 (1束)	束
炭 (木炭)	250円 (1キロ)	キロ
炭 (オガ炭)	310円 (1キロ)	キロ

※注意事項 (必ずお読みください)

注1 貸出備品は炊事場のテーブル上に置いてあります。使用後は洗剤で洗浄し、拭いてアルコール消毒をかけてから乾燥させ、返却となります。終了時、事務室にお声掛けください。

※包丁は安全上、事務所にて貸出、返却となります。

注2 かまどは全部で10台 (U字溝に金網をのせたもの) あります。

注3 洗う際の消耗品 (スポンジ、たわし等)、ふきん・ぞうきんはご持参ください。

※洗剤・クレンザーは必須です。

注4 火を扱う際には、軍手 (綿100%の物が望ましい) や耐熱性の皮手袋をご用意ください。

注5 網・鉄板 (U字溝用) は返却の際に油を塗って頂きます。サラダ油をご持参ください。

注6 かまどやBBQグリルの火の後始末については、職員の指示に従ってください。

裏面もご確認ください