

	準備物	炊飯準備	調理
薪（まき）係 （火起こし）	<input type="checkbox"/> 手袋（ゴム製でないもの、厚手のもの）	<ul style="list-style-type: none"> ○コンロを設置し、炭を少量入れて、ガスバーナーで火起こしを行う。 ○少しずつ炭を足し入れて、十分火が炭に回ったらコンロに網を置き網を温める。 	○炭が少なくなったら網を上げて炭を追加する。その時は必ず手袋をする。
食材係	<input type="checkbox"/> 手袋（ゴム製でないもの、厚手のもの）	<ul style="list-style-type: none"> ○事前に売店で食材を受け取り、説明場所に移動する。 ○炊飯場に食材を運び、中身を確認する。 ○中身の確認が終わったら、食器系の食器洗浄を手伝う。 	<ul style="list-style-type: none"> ○食器係・食材係ともに調理の下ごしらえを始める。 ○ライスクッカーの米が炊き上がったら、空いたかまどの上に置くか、食事をする場所に運んで蒸らす。 ○テーブルやコンクリートの上に直接鍋を置かず、調理テーブルの下にある板2枚を鍋敷きとして置き、その上に鍋を置く。
食器係	<input type="checkbox"/> 手袋（ゴム製でないもの、厚手のもの）	<ul style="list-style-type: none"> ○倉庫からコンテナと包丁のケース（各1）を取り出し、数量・破損状況を確認。異常があれば職員にすぐ報告し足りない分の補充を受ける。 ○数量などのチェックが終わったら、道具の洗浄を行う。 	
留意点		※「包丁のケース」は倉庫の高い位置にあるので、引率者が取り出して渡すのが望ましい。（新たな手順及び整備が決定するまで、この方式によって包丁を渡す。）	※火が中にあるコンロを素手でつかまないこと。

	各メニューに共通する準備物	メニュー別の準備物（利用団体側）	メニュー別の準備物（施設側）
団体が準備するもの	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>コンテナセット（施設から貸与） <input type="checkbox"/>包丁のケース（施設から貸与） <input type="checkbox"/>雑巾（1班に1～2） <input type="checkbox"/>布巾（1班に3～4） <input type="checkbox"/>ハンドソープ <input type="checkbox"/>食器用洗剤 <input type="checkbox"/>クレンザー <input type="checkbox"/>新聞紙・牛乳パック <input type="checkbox"/>マッチ・チャッカマン 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>バーベキュー用炭（基本1コンロに1箱） <input type="checkbox"/>割りばし <input type="checkbox"/>ガスボンベ <input type="checkbox"/>うちわ （<input type="checkbox"/>焼き網） 	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/>バーベキューコンロ（基本1班に1） <input type="checkbox"/>焼き網（基本1班に1） <input type="checkbox"/>肉用トング（1班に2） <input type="checkbox"/>焦げ落とし用スチールウール（1班に適量） <input type="checkbox"/>バーナーヘッド（ボンベの数に応じた量）