野外炊飯実施計画書

１、利用団体【団体名：　　　　　　　　　　　　　　/　野外炊飯担当者　　　　　　　　　　　　】

２、タイムテーブル【実施日：　　月　　　日】

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 　 | 食材受け取り（売店） | 集合・説明開始 | 点検開始 | 活動終了 |
| 予定時刻 | ： | ： | ： |  |

３、担当者の配置　※引率者が少ない場合は、②③の重複は可能です。

　（1）「準備～活動～片付け」における役割分担【内は引率者の担当者】

　　　①『薪割り・かまど担当』（1班に1～2名　引率者は1炊飯場につき１～2名）【　　　　　　　　】【　　　　　　　　】

　　　　・薪の受け取り　・薪割りの安全管理　・火起こしと火の安全管理　・かまどの清掃指導

　　　②『食材担当』（１班に１～２名　引率者は全体で１～２名）

【　　　　　　　　】【　　　　　　　　】

　　　　・売店での食材受け取り　・食材運搬　・食器・用具担当の補助

　　　③『食器・用具担当』（１班に１～２名　引率者は１炊飯場につき１～２名）

【　　　　　　　　】【　　　　　　　　】

　(2)「活動中」における各炊飯場の安全管理分担(団体引率者の担当配置)

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | 第２炊飯場 | 第３炊飯場 | 第４炊飯場 | 第５炊飯場 | 第１キャンプ場 |
| 班構成 | 人×　班人×　班 | 人×　班人×　班 | 人×　班人×　班 | 人×　班人×　班 | 人×　班人×　班 |
| 担当者 |  |  |  |  |  |

４、食材・薪の確認　【調理メニュー：　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　】

　(1)　売店への発注【　□注文あり　□持ち込み】　※□に✓を付してください

　　⇒「注文あり」の場合　　□6人分×（　　　）セット　　□3人分×（　　　）セット

　　　　　　　　　　　　　　□薪（　　　）束　　□炭（　　　）箱

（2）食物アレルギー対応　【□対応が必要　□対応は不要】　※□に✓を付して下さい

　　①対応の内容　（例：「対応用に鍋が1つ必要」「持ち込みのルーで作る」など）

|  |
| --- |
|  |

５、その他（要配慮事項など）

|  |
| --- |
|  |

※※禁止事項※※

①持ち込み食材と注文食材の混合調理

②調理物、残食材の持ち出し

③飲酒

 「自然の家」事務処理欄

|  |  |
| --- | --- |
| 受理日 | 　　月　　　　日 |
| 野外炊飯担当職員 |  |
| 薪の使用料（確定） | 　　　　　　　束 |