

「飯盒炊さん」体験をご検討の学校団体さまへ



この度は清水公園キャンプ場をご検討くださり、ありがとうございます。
当キャンプ場では木々に囲まれた自然の中で、普段では中々無い、野外活動を体験する事ができます。活動にはスタッフが補助に入り、アドバイスをいたします。会場には屋根が付いている為、雨天でも実施が可能です。生徒さん同士の交流と、思い出作りの一助になれば幸いです。

☆当日の動き（所要時間は学校規模や利用状況、天候により前後します）

到着式※1 → 各役割班への説明※2（機材・食材の説明と受取り / かまどの準備）
5～10分 15～20分

→ 調理～食事 → 後片付け 会場掃除等
70～100分 30～50分 全体で120～180分程度です。

<補足>

※1 到着式

実行委員を中心に到着式を行います。スタッフから挨拶をさせて頂く際は
「怪我や火傷についての注意」「施設や道具の使い方」「会場内での行動」等について話をさせて頂いています。
式終了後は役割班ごとに場所を移し、作業について詳しい説明をします。

※2 各役割班への説明

☆かまど班

炊事場に集まり、スタッフから薪の組み方、着火等について説明をします。
例)「薪は井桁に組みます」「新聞紙は柔らかめに丸める」等

☆調理班

集会場「座生荘」に集まり、機材や食材の確認と、調理についての説明をします。
例)機材の持っていく順番や調理の準備の仕方、後片づけ等（詳細は別紙）



<その他>

☆確認事項

- ・清水公園への到着時間と交通手段。キャンプ場到着前後の動き(アスレチック、工場見学 等)
- ・食材に制限を持つ生徒の把握(カレールウやゼリーの成分、宗教上の制約 等)
 - ※お肉の変更は取違い防止の為、クラス単位となります。
- ・食数の変更は利用日の 5 日前 16 時よりキャンセル料が発生いたします。
 - ※当日は100%キャンセル料が発生致します。該当班の皆様で召し上がってください
- ・班の編成の有無(かまど班 / 炊事班)、エプロンの有無
- ・先生分の食数、調理について
- ・カメラマンの有無、食事について
- ・ゴミの捨て方、用具返却について
- ・トイレの場所、当日の予約状況について
- ・AED や火傷時の氷はキャンプ場受付に用意があります (緊急性のある場合は救急車を要請します)

☆準備するもの / しているもの

- ・学校さま : 「チャッカマン」等の火をつけるもの
 - 「グループ編成表」「エリア配置図」 → ご利用 1 週間前には Fax をお願いします。
- ・生徒さま : 軍手(滑り止めなし)、一班で新聞紙 1 枚
- ・清水公園 : 調理器具、食材、薪、焚付け木、洗剤、スポンジ

清水公園公式ホームページ「飯盒炊さん&カレー作り」動画も参考になさってください。

その他、ご不明な点がございましたら、お気軽にお問い合わせください。

ご利用をお待ちしております！



(株)千秋社 清水公園 キャンプ場

〒278-0043 千葉県野田市清水 906

Tel 04-7125-3030 Fax 04-7122-1670

令和 3 年 9 月 改訂

☆食品成分表

○カレールウ

- ・商品名: 深み極まるプレミアム熟カレー 中辛
- ・販売者: 江崎グリコ株式会社 〒555-8502 大阪市西淀川区歌島 4-6-5
- ・原材料: 食品油脂(牛脂、ラード、パーム油)、小麦粉、食塩、コーンスターチ、カレー粉、砂糖
ポークブイヨン、にんにくペースト、カカオマス、たまねぎペースト、りんごペースト
バナナペースト、ソテーオニオンチップ、たん白加水分解物
ミックスフルーツペースト酵母エキス、チキンブイヨンパウダー、にんにくパウダー
トマトパウダー、煮干粉末、チェダーチーズパウダー、テクストリン、ポーク風味ペースト
乳等を主要原料とする食品、ほたてエキス、あさりエキス、しょうゆ、ぶどう糖
カラメル色素、調味料(アミノ酸等)、香料、乳化剤、甘味料(アセスファム K
スクラロース)、酸味料、香辛料抽出物、(原材料の一部にももを含む)
- ・原材料に含まれるアレルギー物質: 乳成分、小麦、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、りんご

○デザートゼリー

- ・商品名: ニコニコニッコリゼリー
- ・販売者: 株式会社七尾製菓 〒800-0297 福岡県北九州市小倉南区葛原 1-9-7
- ・原材料: ぶどう糖果糖液糖、果汁(りんご、ストロベリー、グレープ、パイナップル、オレンジ、メロン)
ゲル化剤(増粘多糖類)、リン酸二水素カリウム、酸味料、香料、調味料(アミノ酸等)
着色料(赤 40、黄 5、黄 4、青 1)、乳化剤