

のんびりたき火day



アウトドアをやるなら、まずはたき火！
大人も子どもも新しい発見があります！

たき火を囲んで家族で囲らん！

初めての方大歓迎。各家庭で食材を持込み、たき火を使って食事をします。
薪割りとたき火台の使い方の説明があり、気軽に参加できます。

【開催日時】

- E 11月4日（月振） 10:30～14:30
F 11月24日（日） 15:30～19:30

雨天実施

雨天時には、野外炊事場のまわりにタープを張って、その下でたき火をします

【会場】くろがね青少年野外活動センターテント広場

テント広場で家族ごとに間隔をあけて、たき火と食事を楽しめます。

駐車場は道路沿いにあります。荷物の多い方は、いったん管理棟の前まで

車で入り、荷物を下ろしてから駐車場に移動してください。

【当日のスケジュール】

<11・4 スケジュール> 昼間開催

当日のスケジュール（予定）		内 容
10:15	受付開始	・受付 ・会場の説明 ・荷物の搬入
10:30	入所式	スケジュールや注意事項
10:35	薪割り・火おこし説明タイム	・薪割りと注意事項 ・火のつけ方と注意事項
10:55	各家族でたき火の準備	・薪の準備ができれば、スタートしてください。 ・各家族たき火で調理、出来上がった家族からいただきます！ - あとはのんびり楽しめます！
	終りの時間までは自由時間です。	・使った道具はきれいに洗ってください。
14:00	片付けのアナウンス	・道具の返却や使った場所の掃除を終えたらスタッフに声をかけてください。かたづけ方は説明いたします
	解散・退所	解散時間前に退所することも可能です。スタッフにお申し出ください。
14:30	最終の解散時間	<u>お忘れ物のないように！</u>

もし広場が空いていれば、終了後遊んでいただくことも可能です

<11・24 スケジュール> 夕方～夜開催

当日のスケジュール（予定）		内 容
15:15	受付開始	・受付 ・会場の説明 ・荷物の搬入
15:30	入所式	スケジュールや注意事項
15:35	薪割り・火おこし説明タイム	・薪割りと注意事項 ・火のつけ方と注意事項
15:55	各家族でたき火の準備	・薪の準備ができれば、スタートしてください。 ・各家族たき火で調理、出来上がった家族からいただきます！ - あとはのんびり楽しめます！
	終りの時間までは自由時間です。	・使った道具はきれいに洗ってください。
19:00	片付けのアナウンス	・道具の返却や使った場所の掃除を終えたらスタッフに声をかけてください。かたづけ方は説明いたします
	解散・退所	解散時間前に退所することも可能です。スタッフにお申し出ください。
19:30	最終の解散時間	<u>この時間までにお帰り下さい。お忘れ物のないように！</u>

【服装・持ち物について】

チェック	持ち物	チェック	持ち物
	汚れてもよくて動きやすい服装。		防寒防風対策の上着（寒い時は必要）
	飲み物（お茶等 アルコールはNG）		雨具（雨天時）
	食材（たき火でできるもの）		軍手（綿 100%または革手袋）※必須アイテム※
	タオル（手拭・汗拭き用）		箸・フォーク・スプーン・コップ 等
	ふきん 2 枚（洗った食器等を拭きます）		スポンジ・洗剤
	その他必要と思うもの ※調味料、アウトドアチェアー などなど		

＜ 持ち物 ＞このほか、各ご家族で必要なものはご準備ください。

敷地内と駐車場わきには飲み物の自動販売機があります。コンビニまでは 700m ほど離れています

服 装

動きやすい服装（長ズボン）と、スニーカーなどの動きやすい靴

注 1）当日の気候により寒暖差があることを予想し、防寒対策等をお忘れなく！！

注 2）薪割りや火の扱い、また、怪我・やけど防止のため、短パン・スカート・サンダルは不可。

【レンタル物品について】

薪 1 束、ナタ 1 本、ベンチ 1、テーブル（会議用長机） 1 はセンターで用意します。たき火台をレンタルされる場合は、レンタル料が 500 円かかります。たき火台には網がついています。薪は足りなくなったら 1 束 600 円で販売しております。

その他のレンタル可能物品としては、網、鍋などがありますが、たき火では煤がつきますので、最後は磨いて返却していただく必要があります。その際には、洗剤やスポンジ等をご用意ください。

まな板、包丁、トング等もレンタル可能ですが、できるだけ調理の手間の少ない食材をご用意ください。イスやテーブル等のお持ち込みは可能です。ご不明な点がございましたら、お問合せください。

【食材について】

たき火は火のコントロールが難しいので、調理は網の上やたき火の中で強火で焼けるもの（ホイル焼きなど）がおすすです。たき火台では、大きな鉄板を使った調理は危険です。鉄板を利用される場合は、各ご家庭で小さめの鉄板をご用意ください。

そのほか、たとえばパンやバケットなどを金串に刺して焼き、網の上で温めた缶詰のカレーなどをつけて食べる、チーズを溶かしてチーズフォンデュ、小型のフライパン（スキレット）を用意し、あらかじめ下ごしらえした具材とレトルトの素で簡単アヒージョ、などが短時間でできる料理となります。スキレットがあれば、大きめのお肉を大胆に焼く BBQ も可能です。各ご家庭で工夫をお願いします。

火の面倒を見るのは意外と大変なので、たき火では手間のかかる調理や微妙な火加減の調整が必要な料理は避けたほうが無難です。マシュマロはまず最初に子どもたちが食べたがりますが、全部食べずに残しておくと、最後におき火になった時、おいしいマシュマロが焼けます。

