

# 焚火 Night Aのご案内

日時 4月3日(金) 15:30~19:30 (15:15 受付開始)

会場 横浜市くろがね青少年野外活動センターテント広場

駐車場は道路沿いにありますが、重い荷物のある方は、いったん事務室前まで車で上がり、荷物を下ろしてから駐車場に移動してください

参加費 1区画大人1人 2,000円

追加1人(大人・子供共通) 500円

※たき火台をレンタルする場合には、当日窓口で500円をお支払いください(現金のみ)



## 雨天の場合

雨天時には、野外炊事場とその周囲で、雨除けをして実施します。警報などが出た場合には、中止とし、すみやかに連絡いたします。

## 【当日のスケジュール】

当日のスケジュール(予定)		内容
15:15	受付開始	<ul style="list-style-type: none"><li>・受付</li><li>・会場の説明</li><li>・荷物の搬入</li></ul>
15:30	はじめの会	スケジュールや注意事項
15:40	薪割り・火おこし説明	<ul style="list-style-type: none"><li>・薪割りと注意事項</li><li>・火のつけ方と注意事項</li></ul>
15:55	各家族でたき火の準備	<ul style="list-style-type: none"><li>・薪の準備ができれば、スタートしてください。</li><li>・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!</li><li>あとはのんびり楽しめます!</li></ul>
	終りの時間までは自由時間です。	<ul style="list-style-type: none"><li>・使った道具はきれいに洗ってください。</li></ul>
19:00	片付けのアナウンス	<ul style="list-style-type: none"><li>・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</li></ul>
	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	<b><u>お忘れ物のないように!</u></b>

## 【持ち物について】

以下のものをご用意ください。

- 食材（たき火で調理できるもの）下段をご参照ください
- 食器類（皿、はし、スプーンなど）  軍手（薪割りに必要です）
- 洗剤・クレンザー、スポンジなど(鍋などをレンタルした場合には洗って、拭いて返却してください)
- ふきん（洗った食器を拭くために必要です）

このほか、各ご家族で必要なものはご準備ください。アルコール類はご遠慮ください。

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

## 【服装について】

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

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・サンダルは避けてください。

## 【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・クレンザーやスポンジ・金だわし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。ご不明な点がありましたら、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方が無難です。マシュマロは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、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。

