

ご利用を希望される器材、遊具については事前にお知らせください。また、本ページに記載のない器材の有無につきましてはお問合せください。

宿泊管理棟

大型扇風機（2台）

巻き取り式ホワイトスクリーン（研修室に1基。プロジェクターはご持参ください。）

電池式ランタン（13個）



※電池はご準備ください。

- 単1電池4本用→11個
- 単3電池4本用→2個

キャンドルファイアー（1台）



ナイトウォーク用宝箱（8個）



宿泊管理棟【ちゅう房・食堂】 調理器具・食器類（貸出）一覧兼借用希望票

団体名（ ）

太枠内にご入 してください				太枠内にご入 してください			
種別	物 品	個数	借用を希望 する数量	種別	物 品	個数	借用を希望 する数量
加熱 調理器具	鍋（大）	3個	個	食 器	ごはん丼	80個	個
	【直径44cm、深さ19cm程度】				大皿	80個	個
	鍋（中）	4個	個		深皿	80個	個
	【直径33cm、深さ14cm程度】				ランチ皿	80個	個
	鍋（小）	2個	個		平皿	80個	個
	【直径24cm、深さ10cm程度】				小皿	80個	個
	フライパン【直径37cm程度】	4個	個		角皿	80個	個
	フライパン【直径29cm程度】	5個	個		小鉢	80個	個
	中華鍋【直径44cm程度】	6個	個		汁椀	80個	個
	炊飯器【1升程度】	3個	個		はし	80膳	膳
	ガス釜【4升炊き】	2個	個		スプーン（大）	80本	本
	ポット【1.8L程度】	6個	個		スプーン（小）	80本	本
	やかん【5L程度】	4個	個		フォーク	80本	本
≪注 意≫ 電子レンジはありません					ナイフ	3本	本
調理器具	ザル（大）	5個	個		プラスチックコップ	120個	個
	【直径32cm、深さ11cm程度】				コーヒーカップ	11個	個
	ザル（中）	1個	個		湯呑	31個	個
	【直径27cm、深さ11cm程度】				グラス	10個	個
	ザル（小）	1個	個		急須	5個	個
	【直径22cm、深さ9cm程度】				アルミお盆	17枚	枚
	ボール（大）	5個	個	【47cm×33cm程度】			
	【直径36cm、深さ13cm程度】			プラスチックお盆	60枚		
	ボール（中）	1個	個	【33cm×33cm程度】			
	【直径26cm、深さ9cm程度】			自動点火ガス台	1基	使用・不使用	
	ボール（小）	1個	個	【コンロ（大）2、コンロ（小）2】			
	【直径20cm、深さ7cm程度】			点火式ガス台（手動点火）	1基	使用・不使用	
	包丁	20本	本	【コンロ（大）2、コンロ（小）1】			
	スライサー	2個	個	ガス湯沸かし器	1基	使用・不使用	
	おろしがね	6個	個	冷蔵庫【冷蔵・冷凍】	1台	使用・不使用	
	皮むき（ピーラー）	7本	本	※令和7年4月から②、③、④が変更になりました。			
	缶切り	8本	本	①市ホームページ（びわ青少年の家利用案内ページ）の「利用内容詳細」を確認のうえ、必要な物品等は忘れずにご持参ください。			
	マッシャー	1本	本	②まな板は、衛生管理面で持参していただくことになりました。			
	はかり	2個	個	③鍋や食器等を洗う洗剤、スポンジ、たわし、液体クレンザー、金だわしは、持参していただくことになりました。			
	計量カップ	3個	個	④ゴミは、種類を問わず全て持ち帰っていただきます。			
	大さじ	2本	本	⑤洗った食器や鍋等は、持参されたキッチンペーパーや布きんで拭きあげ、水分が残っていない状態で、使用前の場所に置いてご返却ください。（貸出用の布きん等はありません）			
	じょうご	1個	個				
	泡立て機	4本	本				
	おたま	4本	本				
	フライ返し	3本	本				
	網じゃくし	2本	本				
	しゃもじ（大）	1本	本				
	しゃもじ	3本	本				
	トング	4本	本				
	金串	22本	本				
	さいばし	12膳	膳				

※ 肉や魚介類を調理する場合は、牛乳パックを忘れずに持参してください。

まな板の上に直接、肉や魚介類を置いて調理しないようにお願いします。（食中毒予防のため）

多目的ホール

大型扇風機（４台）

卓球台（５台、ラケット２０本）

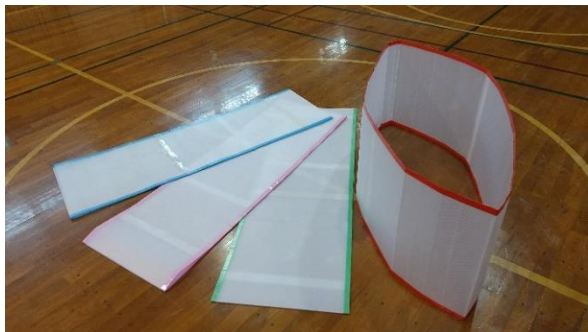
バスケットボールゴール（６基）

バレーボールネット（１基）

綱引き用の綱（１本）

★ボールや球は、持参してください

プラダンキャタピラ（４台）※子ども用です。



ストラックアウト（屋外用１台）

※テニスボールを使用します。



ストラックアウト（屋内用２台）

※マジックテープ式



ラダーゲッター（４台）



輪投げ（５台）



玉入れ（玉入れ台２台、赤玉、白玉）※玉入れ台は伸縮可能です。屋内専用です。



キャンドルファイアー（１台）



スコアボード（１台）



広 場

ジャンプタッチ



フライングディスク ※フリスビーを投げて輪に通す遊具です。



キャンプファイアー

※実施できる期間は、５月から１０月スポーツの日頃までです。

※司会進行等は、利用団体にて行ってください。

セッティングと消火、片付けは当施設職員が行います。



野外イス（低）（６３台）



野外テーブル、イス

野外食卓は屋根がないため、雨天時は使用できませんが、**野外炊事場には屋根があるため、雨天時でも調理台を使用してのご飲食は可能です。**

- ・第1 野外食卓 10卓
- ・第2 野外食卓 15卓



カマド（コンクリート製） **※鉄製の円柱状の丸食缶もあり、お釜で炊飯するのに便利です。**

薪を使用した調理に適しています。奥行 60cm×幅 53cm×高さ 50cm。

- ・第1 野外炊事場 6箇所＋ピザ窯2箇所
- ・第2 野外炊事場 12箇所
- ・使用例1) ナベやヤカンを使用した加熱調理
- ・使用例2) 鉄板、金網を使用した加熱調理
- ※使用後は焦げ付きを金ダワシで落とし、サラダ油を薄く塗ってください。
- ・使用例3) 飯ごう、釜炊飯



角食缶（10台） **※アルミ製の四角い食缶で、移動式カマドとして利用できます。**

薪や木炭を使用した調理に適しています。奥行 84cm×幅 58cm×高さ 30cm。

- ・使用例1) 金網を使用した加熱調理
- ・使用例2) 飯ごう炊飯
- ・使用例3) バウムクーヘン、ペットボトルパン等の加熱調理



BBQ コンロ（グリル）（10人用） 8台

木炭を持参して調理するのに適しています。奥行 81cm×幅 41cm×高さ 70cm。

- 使用例 1）金網を使用した加熱調理
- 使用例 2）飯ごう炊飯
- 使用例 3）ペットボトルパン等の加熱調理



※専用の鉄板はありません。

※使用後は金網を金ダワシで焦げ付きを落とし、サラダ油を薄く塗ってください。（さび防止）

丸イス（80脚）



野外炊事場 調理器具・食器類（貸出）一覧兼借用希望票

【ご注意】下記の物品を借用する場合は、使用後に焦げ付きや油汚れなどをきれいに洗浄し、水分をよく拭きとり、使用前と同じ状態にして、職員による点検を受けた後に返却してください。汚れが残っている時は再度洗浄していただきます。

利用炊事場（○で囲む）： 第2野外炊事場（大） ・ 第1野外炊事場（小）

★第1野外炊事場は、改修工事のため令和7年9月中旬まで使えません。

団体名：

太枠内に記入
してください

物 品 名		寸法・材質等	在庫数量	借用を希望 する数量
加熱調理器具	金網	縦60cm、横40cm程度 金属製	15 枚	枚
	鉄板	縦55cm、横40cm程度 金属製	17 枚	枚
	鍋（大）	直径40cm、深さ20cm アルミ製	7 個	個
	鍋（中）	直径30cm、深さ15cm アルミ製	25 個	個
	やかん	容量5リットル程度 アルミ製 ★小サイズもあります	21 個	個
	釜（かま）・フタ	お米1升（10合）まで炊くことができます アルミ製 〈参考〉白米1合＝150グラム	13 個	個
	飯ごう	お米4合（600グラム）まで炊くことができます アルミ製	37 個	個
	バーベキューコンロ	バーベキュー、網焼きなどの調理に適しています。炭は持参	8 台	台
	丸鉄缶	薪を使って鍋（中）や釜炊飯などの調理に適しています。	8 缶	缶
	角力マド缶	炭火で金網を使う調理に適しています。アルミ製 炭は持参	10 缶	缶
調理器具	鍋敷き	火にかけた鍋、釜、飯ごう、やかん等は、火からおろしたら必ず鍋敷きの上に置くようにしてください。 木製	38 枚	枚
	ボール	直径30cm、深さ10cm程度 金属製	32 個	個
	ざる	直径30cm、深さ10cm程度 金属製	31 個	個
	計量カップ小	金属製	9 個	個
	包丁	利用当日に事務所で貸し出し、及び返却になります	30 本	本
	皮むき（ピーラー）	金属製	20 本	本
	フライ返し	金属製	60 本	本
	おたま	金属製	9 本	本
	しゃもじ	プラスチック製	23 本	本
	トング	金属製	21 本	本
食器類 ※使い捨て容器 持参でも可	さいばし	利用当日に事務所で貸し出し及び返却になります	26 膳	膳
	カレー皿	プラスチック製	103 枚	枚
	スープボール(大)	プラスチック製	95 個	個
	スープボール(小)	プラスチック製	152 個	個
	スプーン	金属製	101 本	本
	先割れスプーン	金属製	200 本	本
	はし	プラスチック製	102 膳	膳
冷蔵庫	コップ	プラスチック製	100 個	個
	各野外炊事場の食器庫内に2ドア冷凍冷蔵庫があります。 右欄の「使用」に○印が付いていれば、当日の利用前に電源を入れておきます。			○で囲んでください 使用・不使用
薪（まき）	市内の青少年団体を対象に、調理内容やカマドの利用数により必要数を職員が準備します。 ※木炭は提供できませんので持参してください。			○で囲んでください 必要・不必要

※令和7年4月から②、③、④が変更になりました。

- 市ホームページ（びわく青少年の家利用案内）の「利用内容詳細」を確認のうえ、必要な物品は忘れずにご持参ください。
- まな板は、衛生管理面で持参していただくことになりました。
また、生肉や魚を調理する時は、牛乳パックも持参してまな板の上に敷くなどして調理しましょう。（食中毒の発生予防）
- 台所用洗剤、液体クレンザー、スポンジ、たわし、金だわしは、持参していただくことになりました。
- ゴミは、種類を問わず全て持ち帰っていただきます。
- 鉄板と金網を借用された場合は、使用後に洗浄し、さび防止のため食用油を少量塗布してから返却していただくため、食用油を持参してください。
- 丸鉄缶は、薪を使ってお釜を使用した炊飯や、鍋を使用した調理（カレーや豚汁など）をするのに適しています。
新聞紙や着火剤を持参されると火起こしに便利です。
- 角力マド缶は、炭火を使っておバーベキュー、バウムクーヘンやペットボトルパンなどを調理するのに適しています。
木炭と着火剤をご持参ください。木炭5kg程度が目安です。