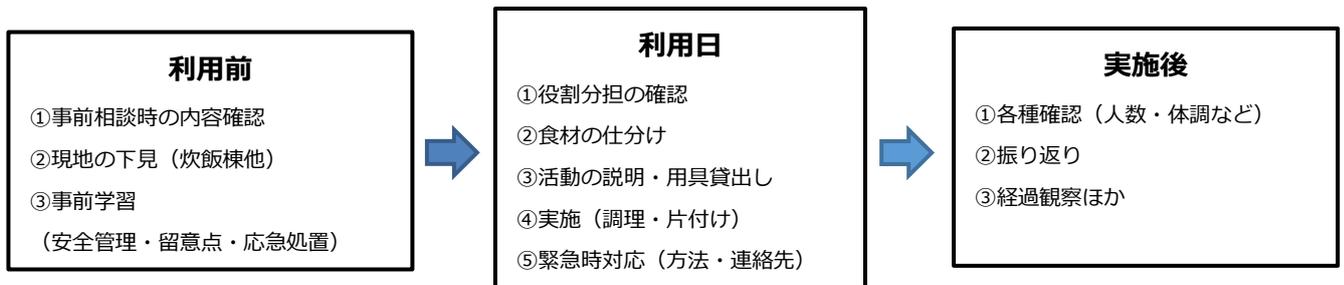


野外調理をされるみなさまへ

- ⚠️ **施設内への食品、食材の持ち込みは原則禁止となっております。**
- ⚠️ **注文された食材の仕分けは、必要に応じて各団体でお願いします。**

1 野外調理の流れ

野外調理については、自然の家職員との綿密な計画のもと実施しましょう。



2 野外調理時の留意点

野外調理時は、用具の安全な使用・衛生面に十分気をつけ実施しましょう！

	留意点
調理前	<input type="checkbox"/> 参加者の事前の健康観察を必ず行いましょう。 (体調不良者や同居家族に感染者等がいた場合などは、調理に参加しないようにしてください。) <input type="checkbox"/> 参加者全体に衛生管理の意識をもっていただくよう、注意喚起をしてください。
調理中	<input type="checkbox"/> 調理器具・野菜は一度きれいに洗ってください。 <input type="checkbox"/> 包丁使用の際は、「①野菜用 ②お肉」の順で使うようにしましょう。また、バーベキュー等で生肉を扱う場合は、生肉専用のトングを使用しましょう。 <input type="checkbox"/> バーベキューを行う場合は、照明器具などを利用して食材に火が通っているか確認できるようにしましょう。 <input type="checkbox"/> 肉を処理した後も手洗い・消毒を行ってから次の作業へ移るようにしましょう。 <input type="checkbox"/> おにぎりをつくる場合は、手洗い・消毒を徹底するとともにラップや使い捨て手袋を使用して作りましょう。 <input type="checkbox"/> 加熱して調理する食品は、 十分に加熱 してください。 <input type="checkbox"/> 調理後はすぐに食べましょう。
調理後	<input type="checkbox"/> 使用した調理器具をきれいに洗い、水分をふき取ってください。 <input type="checkbox"/> 自然の家職員から、調理器具の点検を受けてください。 <input type="checkbox"/> 体調不良者がでた場合は速やかに自然の家までお申し出ください。

3 貸出し用具の返却について

使用した用具は、きれいに洗って次の団体が気持ちよく使えるよう努めましょう！

