



# 野外炊さん表

(※2週間前までにメール、FAX又は郵送)

- 1 団体名
- 2 炊さんメニュー
- 3 実施日  月 日 曜日 時 分 開始
- 4 班数と班別人数 (引率者の分も数に入れる。食事注文書と数が一致していること。)

班	人数	班	人数
1 班	人	1 1 班	人
2 班	人	1 2 班	人
3 班	人	1 3 班	人
4 班	人	1 4 班	人
5 班	人	1 5 班	人
6 班	人	1 6 班	人
7 班	人	1 7 班	人
8 班	人	1 8 班	人
9 班	人	1 9 班	人
1 0 班	人	2 0 班	人
<hr style="border: 1px solid black;"/>		<hr style="border: 1px solid black;"/>	
総班数	班	総人数	人

## 5 留意事項 (カレーライスづくりをもとに)

- ① 1班8人を標準としています。(許容範囲 1班5名～9名)
- ② 事前に、下記の係内容を参考に、役割分担を決めておいてください。

かまど係(1～2名)→ナタで薪づくり、火熾し・火の調整  
 ごはん係(2～3名)→米の計量・米研ぎ・水の計量・炊き具合の確認  
 副食係(2～3名) →包丁やピーラーを使用し、野菜をカット。  
 食器係(2～3名) →食器類の準備と後始末。

- ③ かまど係はナタを使用するので、安全のため必ず軍手が必要です。
- ④ メール：midorinosato@city.komatsu.lg.jp      FAX：0761 - 46 - 1811  
 郵送 (宛先) 〒923 - 0186 小松市大杉町イ98番地

## 6 連絡事項がありましたら、お書きください。