

☆野外炊さん表 (※2週間前までにFAXか郵送)

- 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。別紙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	11 班	人
2 班	人	12 班	人
3 班	人	13 班	人
4 班	人	14 班	人
5 班	人	15 班	人
6 班	人	16 班	人
7 班	人	17 班	人
8 班	人	18 班	人
9 班	人	19 班	人
10 班	人	20 班	人

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、火お越し・火の調整
 ごはん係(2～3名)→米の計量・米をかしぐ・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) →食器類を準備と後始末。
 - 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 FAX (0761 - 46 - 1811)
 郵送 (〒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。