

遠足カレー作りの流れ(所要時間 約2時間半)

- ・一週間前までにグループ分け表のFAXを
 - ※1班6人~8人グループにて班づくりをおねがいします
 - (前日のお昼正午まで食材数の変更可能)
- ・班内にて担当を決めておく(・かまど担当・カレー担当・お米担当) ※片付けは全員

当日

- ・当園スタッフが諸注意を説明
- ・各テーブルに食材引換券があります→BBQハウスにて食材引き取り
- ・カレー作り開始(作り方の説明紙あり、火のつけ方のレクチャー)
- ・食事
- ・片付け(洗い物、テーブル周囲の清掃) 調理器具は各返却口へ
- ・洗い物をする際、水の節水にご協力ください
- ・ゴミ捨ての際、各ゴミ箱に先生が付いて分別の確認をして頂けると助かります
[最終チェックは当園スタッフが行います]
[ゴミは、生ゴミ、紙ゴミ、フラゴミに分別してゴミ箱へ]
- ※かまどの中の残り炭はそのままでOKです

持ち物

- ①各班2日分の新聞紙(着火剤、スス取り、鍋敷きに使用します)
- ②1人1双の軍手
- ③着替え一式(アスレチックコースにて池ポチャの可能性!ご心配であれば)
- ④あれば、トランシーバー(au,ソフトバンク電波弱いlor圏外)

※あくまでも先生主体で行事進行をお願いします

アスレチック(所要時間 約1時間半)

- ・**きけん種目**の確認(年齢制限の確認)
- ・アスレチックコースを3コースに分ける事ができます
①～⑩ ⑪～⑱ ⑲～⑳ 逆走は×
- ・更衣室の確認(無料温水シャワー有り)(池ポチャ着替え)

当日

- ・けが防止の為、軍手着用がオススメ
- ・先生が危険と判断した種目には、先生が付いて注意喚起を行って下さい
- ・アスレボールを利用する際も、先生が付いて注意喚起を行って下さい(一般のお客様への配慮)

- ・**けが**をして動けない場合は

スタッフを呼んで下さい

若しくは、当園代表電話番号 **0569-62-3939**に連絡を
現場に急行し、応急処置を行ったのち、その後の措置を先生と相談

病院

車10分圏内に、

- ・**知多厚生病院** ・**浜田整形外科**

雨天時の計画

- ・雨天時のプランを考えておくと安心です
学校様によっては、食事後、テイクキャンプ場内にてレクリエーション(持ち込み工作、ゲーム等)
食事後、南知多ビーチランド様へ向かう学校様もおみえです

※暴風警報が朝8時の時点で発表されていると臨時休園になります

※活動中に暴風警報が発表された場合も、その時点で臨時休園になります

先生からの質問のまとめ

- ・テイクイン場の指定テーブルは、16時まではお客様のお席としてご利用頂けます
遊びに行く際、テーブルに荷物を置いてもらってもOKです（11月・12月は15時まで）
- ・水分補給について **自販機での購入不可の学校様のみ**ウォータージャグに麦茶を準備します
水筒に補給してください（18ℓ×2 40ℓ×2有り）

キャンセルについて

- ・コロナ、インフルエンザ等で学校責任者が行事全体を中止と判断した場合は、
キャンセル料0円(前日、当日も)
(個人の欠席についての変更は、前日お昼正午まで変更可能。それ以降は変更不可)
但し、危険度が増した場合はその時点で食材をキャンセルして頂くと助かります

食材プランについて + 入園料(引率先生の入園料は0円)

(下記の項目、料金をグループ分け表の食材プランに記入して下さい)

項目	料金	
・通常のカレーセット	950円	食器付き（野菜の皮むき、カットから生徒さんにて行う）
・カレーセット+野菜カット	1000円	食器付き（野菜をカットした状態で提供）
・飯ごう炊飯のみ	550円	食器付き（おかず持ち込み）orレトルトカレーを湯煎にて温める
・食材持ち込みプラン(食材・食器全て持ち込み)中学生以上800円、小学生500円		
・テイクイン場テーブル使用のみ 高校生以上300円、小中学生200円		

・テイクイン場の消毒・手洗い洗剤について

手洗い洗剤は有りますが、消毒は設置しておりませんので、ご利用の場合は持ち込みしてください

・お米の量について

1人1合の提供ですが、減らすことも可能です

但し、料金はそのままお願いします

・当日の他団体様との打ち合わせについて

当園といたしまして、仲介に入ることが出来ません。

団体様同士で、当日のスケジュール調整(テイクイン場の流し場)等をお願いします

例)A校様は 入園→カレー作り→アスレチック→退園

B校様は 入園→アスレチック→カレー作り→退園

おいしいカレーを作ろう！

★ 上手に火を付けよう

- ①着火剤(新聞紙)を丸くつぶし、囲うように薪を井形に組む
- ②小薪を中央部分に差し込み、着火剤に火を付ける
- ③火が弱くなってきたら薪を足していく



★ おいしいカレーの作り方

- ①野菜を下処理し一口大に切る
- ②鍋を熱し牛脂(油)を入れ、お肉、野菜を炒める
- ③水を加える(1人前約110ml)

はじめは水量少なめに！

- ④アクを取りながら15分程具が柔らかくなるまで煮る
 - ⑤ルーを入れ少し煮たら出来上がり
- 味見をし、ルーが濃ければ少しずつ水を入れ調節する



水量要注意

★ おいしいご飯を炊こう

- ①お米をとぎ、飯ごうに入れ水を加える(飯ごう側面に目安あり)
 - ②火にかける ※水は米1合に200ml
- はじめ弱火5分から強火にし、吹きこぼれが始まったら弱火
フクフク音がしたら火から外し逆さにする
- ③約10分蒸らしたら出来上がり

弱火→強火→弱火→蒸らし



みろして10分

バーベキュー場 備品 貸出一覧



無料 共通貸出備品	塩コショウ
	マッチ
	ボウル
	包丁・まな板
	トンク



特殊調理器具 レンタル料金表	
大型クーラーBOX	3000円
CUBE水3袋付き	
追加水は板水1.9キロ	500円
飯ごう・鍋	各300円
鉄板	1000円
ガスコンロ	2000円

※大型ドリンククーラー
500mlが100本入る



BBQ用テーブル備品

炭・焼網・焼きそばプレート
着火剤・軍手・うちわ

左備品
+
包丁×2
まな板×2
ボウル×1
軽量カップ
(各班1個はない位)

チャッカマン
(各班1個はない位)



カレー用テーブル備品

鍋・飯ごう・ピーラー×2
革手袋・しゃもじ・お玉・説明紙

※飯ごう一個 最大5合炊き

カレー、焼きそばセットの火(燃料)は薪です
片づけについて

- ・綺麗に洗って返却をお願いします
- ・スタッフにて点検させていただきます
- ・返却場所等はスタッフの指示に従ってください
- ・ゴミの分別処理をお願いします

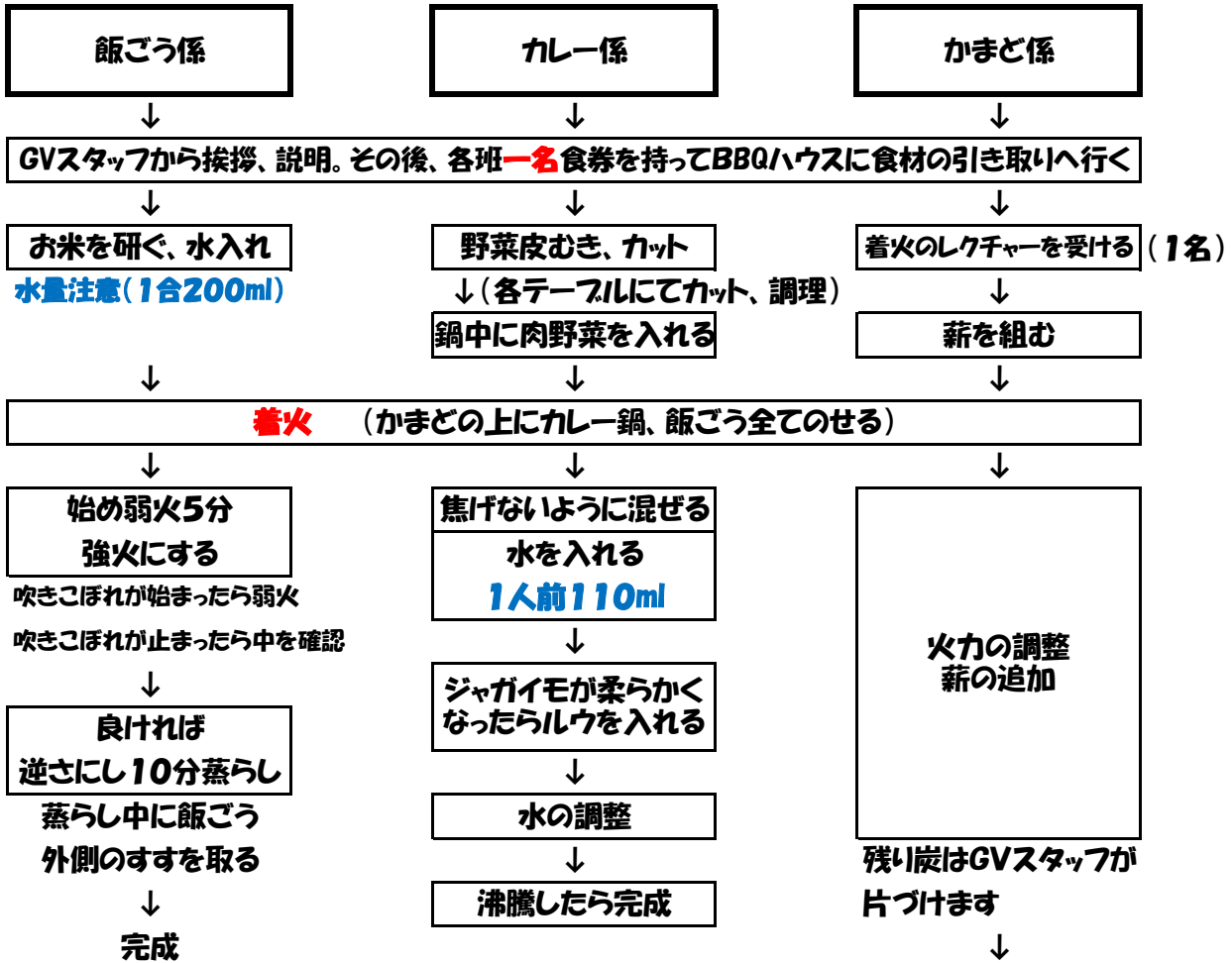
焼きそば用テーブル備品

鉄板・フライ返し・ピーラー

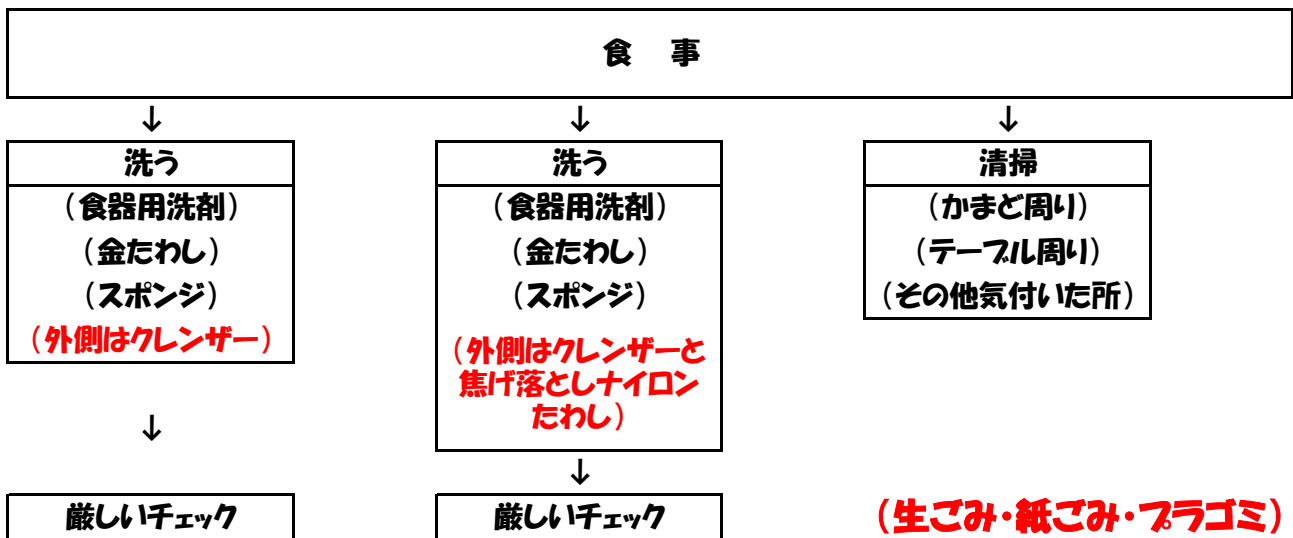
・焼きそばセットの鉄板はコンロ上の状態でOKです(食べ残しはゴミ箱へ)コンロ内の炭火はそのままでOKです

・テーブル、コンロ、流し周辺のごみを拾ってください

カレー作り 担当の流れ (約2時間半)



使わない調理器具は洗って返却する
ご飯をお皿に盛り付けたら、飯ごうの中に水を入れる



※食材の残飯、お皿スプーン袋、分別してごみ箱へ(お皿はきれいに重ねて下さい)

食品原材料表

2025.2.22改正

BBQセット

こだわりBBQセット

牛肉	外国産牛肉	知多牛（響）
豚肉	外国産豚肉	知多豚
野菜盛り合わせ	キャベツ、玉ねぎ、人参、ピーマン（季節により変更有）	
焼きそば	・小麦粉（国内製造）、植物油、食塩/グリシン、かんすい、乳化剤、クチナシ色素 <u>（原材料の一部に小麦・大豆を含む）</u>	

焼きそばソース	砂糖、食塩、粉末ソース、たん白加水分解物、ガーリックパウダー、オニオンパウダー、煮干し粉末、動物油脂、ポークエキスパウダー、クローブ、シナモン、セージ、ローレル、クミン/調味料（アミノ酸等）、カラメル色素、酸味料、甘味料、（ステビア）、香料 <u>（一部に乳成分、大豆、豚肉を含む）</u>	
---------	--	--

焼き肉のタレ	醤油（国内製造）、ぶどう糖果糖液糖、米発酵調味料、味噌、砂糖、おろし生姜、おろしにんにく、食塩、蛋白加水分解物、植物油、醸造酢、すりごま、いりごま、唐辛子/アナトー色素、増粘多糖類、調味料（アミノ酸） <u>原材料の一部に小麦・ごま・大豆を含む</u>	
--------	---	--

カレーセット

野菜	じゃがいも、人参、玉ねぎ	
肉	豚サイコロ肉	
カレールウ	グリコ 熱カレープレミアム 中辛 or 甘口 のどちらか選択 （団体様単位） 食用油脂（牛脂、ラード、パーム油）（国内製造）、小麦粉、コンスターチ、カレー粉、食塩、砂糖、りんごペースト、ポークブイヨン、カカオマス、ドミグラスソース、バナナペースト、にんにくペースト、玉ねぎペースト、とまとペースト、ポークエキス、たん白加水分解物、チキンブイヨンパウダー、酵母エキス、にんにくパウダー、乳等を主要原料とする食品、ポーク風味ペースト、デキストリン/調味料（アミノ酸）、カラメル色素、乳化剤、香辛料抽出物、甘味料（スクラロース）、香料、 （一部に乳成分、小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・バナナを含む） 原材料に含まれるアレルギー物質（28品目中） <u>乳成分・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・りんご・ゼラチン・バナナ</u>	

焼きそばセット

野菜	キャベツ、人参、もやし（季節により変更有）	
肉	豚小間切れ肉	
焼きそば	上記同様 <u>（原材料の一部に小麦・大豆を含む）</u>	
焼きそばソース	上記同様 <u>（一部に乳成分、大豆、豚肉を含む）</u>	

バーベキュー場 グループ分け表

月 日 () 実施 団体名

様

ご担当者様		TEL			FAX	
食材プラン	参加人数	大人(中学生以上)	子供(小学生)	幼児(3歳から5歳)	食材総数	
単価 円						
入園時間	テイクアウト開始時間	退園時間			有料アトラクション (バンジー・ジャンプ等)	
					○ or ×	

組		合計	名		組		合計	名		組		合計	名	
班	テーブルNo.	食材数			班	テーブルNo.	食材数			班	テーブルNo.	食材数		

組		合計	名		組		合計	名		組		合計	名	
班	テーブルNo.	食材数			班	テーブルNo.	食材数			班	テーブルNo.	食材数		

備考

各テーブルに食材引換券を用意いたします
バーベキューハウスにて食材とお引換下さい
 ・最終食材変更は前日12:00まで厳守をお願い致します
 その後の食材変更は買い取りとさせていただきます
 各テーブルは6~8人掛けにてご利用下さい

・上記に必要事項を記入し、ご来園1週間前までには必ずFAXでお送り下さい
 尚、期限を過ぎてしまいますと、席割りの準備が出来ません

南知多グリーンバレイ FAX 0569-62-3418

バーベキュー場 グループ分け表(記入例)

○月 ○日(○)実施 団体名 ○○○○○ 様

ご担当者様 ○○ ○○		TEL ○○○-○○○-○○○○	FAX ○○○-○○○-○○○○
食材プラン	生徒数	引率数	合計
①カレーセット 単価 950円	②67 名	+ ③8 名	75 食
入園時間	デイキャンプ開始時間	退園時間	有料アトラクション (バンジー・ジャンプ等)
10:00	10:15	14:30	○ or ✕

1 組 合計 32 名			2 組 合計 35 名			先生 組 合計 8 名		
班	テーブル№	食材数	班	テーブル№	食材数	班	テーブル№	食材数
1	1	6	1	6	6	先生	11	8
2	2	6	2	7	6			
3	3	6	3	8	7			
4	4	7	4	9	8			
5	5	7	5	10	8			

- ・青地の場所の記入お願い致します
- ・① 食材プラン(カレーセット 950円orカレーセット+野菜カット1000円)or持ち込みプラン 等
- ・② 生徒の人数
- ・③ 引率の先生の数
- ・お米の準備について
(8人班=4合×2)(7人班=4合×1 3合×1)(6人班=3合×2)(5人班=5合×1)
- ・野菜の皮むき、カット、調理は各テーブルにてお願いします
- ・お米を減らす、カレーのルーを無くす等は備考にご記入ください

備考
<p>各テーブルに食材引換券を用意いたします バーベキューハウスにて食材とお引換下さい</p>

・最終食材変更は前日12:00まで厳守でお願い致します
その後の食材変更は買い取りとさせていただきます
1班6人~8人で班を作ってください

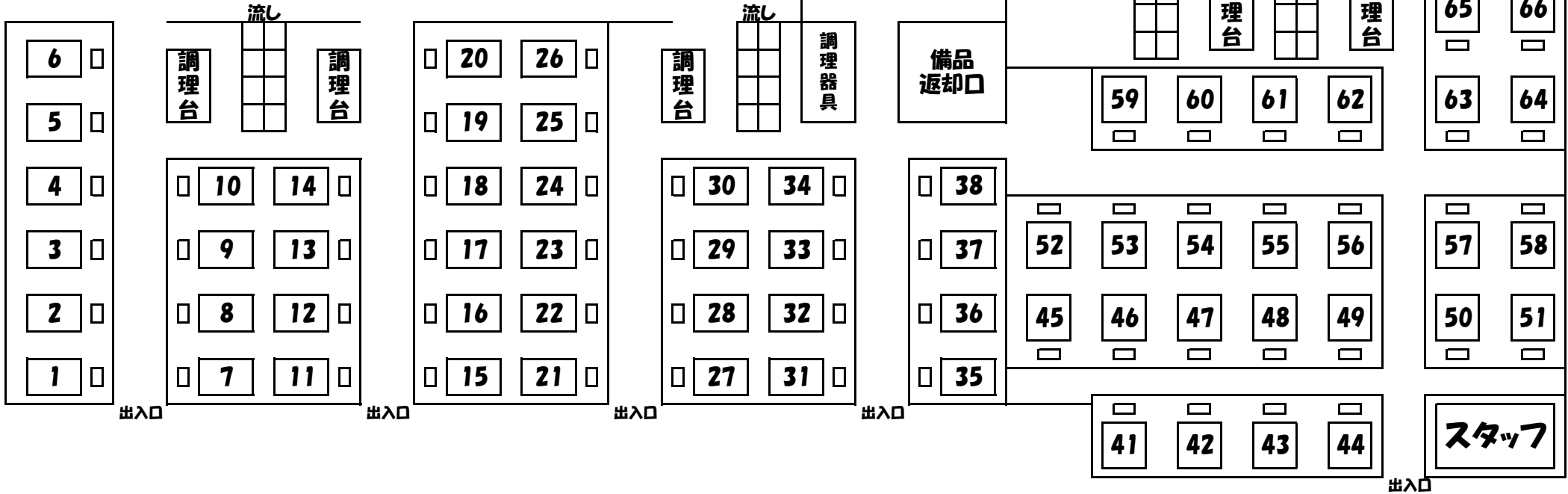
・上記に必要事項を記入し、ご来園1週間前までには必ずFAXでお送り下さい
尚、期限を過ぎてしまいますと、席割りでの準備が出来ません

南知多グリーンバレイ FAX 0569-62-3418

デイキャンプ場 見取り図

実施日	月 日 ()		
団体名	様		
参加人数		BBQプラン	

入園時間／	退園時間／
デイキャンプ開始時間／	デイキャンプ終了時間／



※ 注意とお願い

- 1 収容人数576人です。(72テーブル 8人掛け)
- 2 全テーブル屋根付き、雨天時利用可能です。
- 3 各テーブル前のかまどをご利用ください。
- 4 各テーブルは、6～8人がけにてお願いします。
- 5 流し(水道、シンク)は共同にてご利用ください。
- 6 ごみは分別回収にてお願いします。
- 7 調理器具は洗って所定の場所にお戻しください。