



日本ボーイスカウト神奈川連盟創立60周年記念

## 第12回 神奈川キャンポリー

# 配給・給食の手引

(大会本部-配給部)

2009/7/5



テーマ『朝霧高原から新たなる出発』  
～手をつなごう・友と地球と～

平成21年8月2日(日)～6日(木)  
静岡県富士宮市根原 朝霧高原



日本ボーイスカウト神奈川連盟  
～Since 1964～

## 目次

- 第1章 配給
- 第2章 ゴミの回収
- 第3章 本部食堂
- 第4章 氷の斡旋
- 第5章 衛生管理と食中毒対策

## 第1章 配給

### 1. 献立表

『第12回神奈川キャンポリー大会』（以下12KC）の献立表を表1に示す。

### 2. 食材表

食材表を表2に示す。但し、やむを得ない理由で変更されることがある。その場合は、各SHQを通じて参加隊長に連絡を行う。

米は含まれていない。米の量は献立表・およびスカウトの状況に応じて各参加隊で決定すること。食材表に書かれていない調味料・油等も参加各隊、あるいは各SHQにて調達する。

### 3. 配給方式

配給は各SHQ毎に行う。20食パックを基本とし、端数が10食未満の場合、10食パックを配給する。最終的な配給数は一覧表にて参加隊長およびSHQ担当者に通知する。

### 4. 配給容器

配給には折りたたみ式コンテナ（以下オリコン、78cm x 20cm x 52cm）を使用する。オリコンは次の配給時に回収する。

### 5. 配給時刻

日程	食事	配達時刻
8/3(月) 8/5(水)	昼食 (屋外プログラム用弁当)	8:00 - 8:30(リミット)
8/2(日)* 8/4(火) 8/6(木)	昼食	10:00 - 10:30
8/1(日)* 8/2(日) 8/3(月) 8/4(火) 8/5(水)	夕食 および 翌日の朝食	15:00 - 16:00

\*: 先遣隊(本部食堂)のみ

## 6. 配給先および配給責任者の通知

各 SHQ は 2009/7/17 までに配給(受け取り)担当者名と、受取場所の地図を配給部担当者に連絡する。

## 7. 食材調達先

食材調達先は以下の会社に決定した。

(株)松屋フーズ富士山工場 TEL0544-59-1300

〒418-0112 静岡県富士宮市北山峯 4242-4

## 第2章 食材ゴミの回収

### 1. 経緯

資源のリサイクルに取り組んでいる食材調達先の厚意により、「配給に関わるゴミ」を回収していただくことになった。

### 2. 回収対象と分別方法

回収の対象となるゴミは配給に関連する以下のものに限定する。それぞれ別のビニール袋に分けておくこと。

- A) 包装ゴミ (ビニール袋、紙パック、等) [透明ビニール袋]
- B) 生ゴミ (食物残渣：野菜くず、残飯：水気を切って) [黄色ビニール袋]
- C) ペットボトル (配給されたペットボトルのみ) [半透明ビニール袋]

### 3. 回収時間

回収は次の配給時に行われる。但し、最終日の昼は配給後、午後に改めて回収のみ行う。

## 第3章 本部食堂

### 1. 食堂レイアウト

食堂のレイアウトを図1に示す。

## 2. 利用方法

利用方法は次の通り

### A) カフェテリア方式

トレーを利用して利用者が注ぎ分ける。あるいは配給担当者が注ぎ分けたものを取る。但し、カラーチームは容器（鍋あるいはバット）ごとまとめて配給する場合もある。

### B) 食券利用

事前に配布された食券を利用する。

### C) 食器

食器は持参を原則とする。但し、リーダー分については準備する予定。

マイカップおよび食器拭き取り用ロールペーパーは各自持参すること。

### D) 利用時間

食堂座席数の制約から、食堂は2回転または3回転となるため、食券に②と記載されている人は食事開始時間から15分後を目安に食堂を利用することを原則とする。

## 3. カフェテリア

食堂は食事時間以外はカフェテリアとして利用可能とし、麦茶とお湯は常時利用可能とする。

## 第4章 氷の斡旋

### 1. 氷の斡旋について

大会期間中、以下の内容で氷の斡旋販売を行う。

### 2. 規格・単位

氷の規格は下表の通り。

予約受付品	重さ(1本当)	形状	寸法(1本当)	値段
一貫目(1箱3本入)	3.7kg	角柱	13cm x13cm x26cm	1,800円

### 3. 申し込み方法

地区で取りまとめ後、『12KC 氷事前予約注文書』（別紙）に記入の上、配給担当・熊澤まで E-mail で事前に申し込みのこと。なお、製氷方法の都合により作成に3日間要するので、現地での直前・当日申し込みは配給部では行わない。（通常価格：一貫目(1箱3本入)2100円です。）

締め切り：7月17日(金)必着

申し込み：地区毎でまとめ、注文は箱単位とする。本数の調整が必要であれば地区で行う。

申し込み先： E-mail: bear\_taka@hotmail.com

#### 4. 配給方法

配給場所：各地区、日に一回 以下に指定の配給場所で受け取る。

1. 多目的広場 横浜南央、湘南、市浦
2. 管理棟 横浜、県央、湘北、小田原
3. Nサイト炊事場 横浜中央、横須賀、横浜みなと、川崎、江南

配給時間：トラックで1から順に回っていくので、少し早めに指定場所に集合のこと。

8月2日(日)は15時～15時15分

8月3日(月)以降は10時～10時10分

#### 5. 支払い方法

8月5日(水)に現地にて集金。場所・時間については期間中に隊長会の中で通知する。

### 第5章 衛生管理と食中毒対策

#### 1. 厨房の衛生管理

- A) 調理人は調理開始時に必ず石鹸手洗いに加え、アルコールにて手を消毒する。
- B) 配膳時、食品を扱う場合は使い捨て手袋を使用する。
- C) 調理人および給仕係は清潔な服装に心がける。

#### 2. 食中毒対策

- A) メニューおよび食材の選定に当たっては食中毒防止を考慮して決定した。
- B) 肉類の保管時は各保管場所（本部およびSHQ、各隊）にて温度管理を適切に行う。
- C) 調理に当たっては十分に火を通すこと。

以上

## 12KC 氷事前予約注文書

申し込み日	2009 年	月	日
所属	地区	申込者	

予約受付品	重さ(1 本当)	形状	寸法(1 本当)	値段
一貫目(1 箱 3 本入)	3.7kg	角柱	13x13x26	1,800 円

日程	注文数		
8 月 2 日(日)		箱	円
8 月 3 日(月)		箱	円
8 月 4 日(火)		箱	円
8 月 5 日(水)		箱	円
合計		箱	円

- (ア)この用紙に必要項目を記入の上、配給部・配給担当 熊澤まで 7 月 17 日(金)必着で、メールにて申し込みをお願いします。
- (イ)申し込みは各地区単位でお願いします。
- (ウ)注文は一箱単位で受け付けます。調整は地区でお願いします。
- (エ)申し込み先 e-mail : bear\_taka@hotmail.com

表1：12KC 献立表

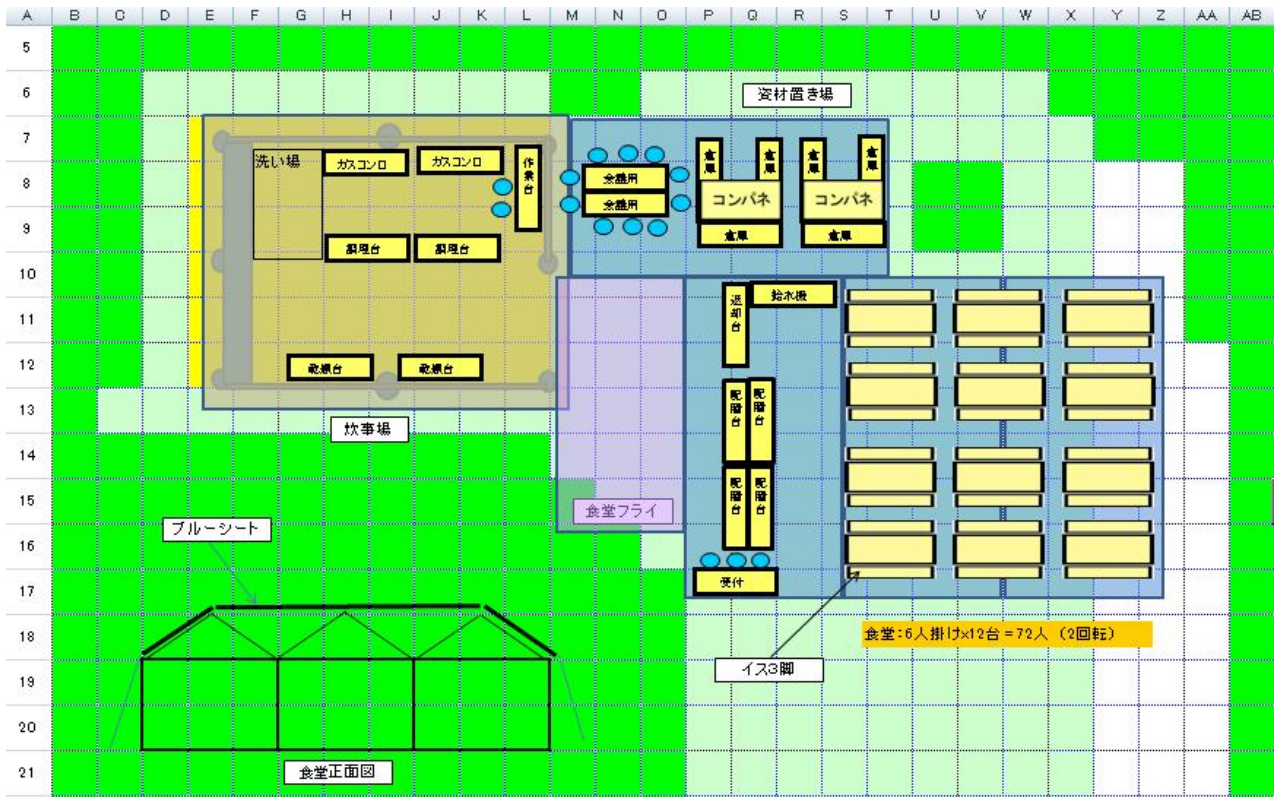
12KC 献立

		8月2日(日)	8月3日(月)	8月4日(火)	8月5日(水)	8月6日(木)
朝	テーマ		情熱の朝	牧場の朝	和の心	旅立ちの朝
	人数		2000	2000	2000	2000
昼	メニュー		ご飯 味噌汁 鯖 キムチ 牛乳	ホットドック 地鶏卵スープ ヨーグルト トマト	ご飯 味噌汁 厚焼玉子 海苔 牛乳	地場(BTL)サンド 牛乳 バナナ
	人数		<携帯食> 2000	目指せ、B-1グランプリの味 2000	<携帯食> 2000	
夜	メニュー		おにぎり 唐揚げ お茶	富士宮焼きそば とうもろこし	おにぎり ウインナー お茶	おにぎり 唐揚げ お茶
	人数		2000	2000	2000	
夜プロ	テーマ	ComeカムBBQ	溶岩ハンバーグ!	マウントアジティナーカレー	ホントにほうとう?	
	人数	2000	2000	2000	2000	
夜	メニュー	焼肉(牛&豚)パーティー とうもろこし トマト	ハンバーグ 野菜ソテー (ブロッコリー、人参、 インゲン、ジャガイモ)	朝霧高原キャンポリーカレー 5種野菜サラダ	ほうとう 炊き込みご飯 漬物	
	人数					
夜プロ				12KCの夕べ	大嘗火	

表2：食材表

日程	メニュー	材料(一人当たり)	日程	メニュー	材料(一人当たり)	
8/2(夕)	焼肉	豚肉100g 牛肉100g たれ小袋(2個BBQ)	8/4(夕)	カレー	牛肉(ダイスカット)100g ジャガイモ1個 玉葱1/4個 人参1/2本 カレールー	
	とうもろこし	フレッシュ1/4本		野菜サラダ	ミックスサラダ(出来合い)	
	トマト	1/2個		ドレッシング	小袋2個(レッチ,黒酢)	
8/3(朝)	味噌汁	出し入り生みそ 玉葱1/5個	8/5(朝)	味噌汁	生ミン小袋 わかめ(5g) 薩摩揚げ1/2個(30g)	
	鮭	60g冷凍骨無し鮭		厚焼き玉子	50g(冷凍)	
	キムチ	手作り自家製(65g)		海苔	味付け	
8/3(昼) 携帯	牛乳	1パック200ml	牛乳	1本		
	おにぎり3個	携帯食	おにぎり3個	ウィンナー付		
	唐揚げ2~3個		お茶	ホットボトル500ml		
8/3(夕)	お茶	ホットボトル500ml	8/5(昼) 携帯	お茶	ホットボトル500ml	
	スープ	インスタント わかめ(10g)		8/5(夕)	ほうとう	ほうとう麺120g 人参1/5本 カボチャ(50g) 大根1/20本 豚肉20g だし入り生ミン小袋
	ハンバーグ	ハンバーグ温煎(110g) デミグラスソース小袋			炊き込みご飯	五目釜飯の具(1人180g) 自家製手作り
野菜ソテー	冷凍ブロッコリー(50g) 人参1/5本 ジャガイモ1/2個 インゲン(50g)	HTLサンド	食パン(8つ切り4枚) ハム(1枚) レタス1/5個 トマト1/5個 マヨネーズ(小)10人1本			
8/4(朝)	ホットドッグ	パン ソーセージ35g	8/6(朝)	バナナ	1本	
	地鶏卵スープ	インスタント 富士宮産鶏卵1/2		牛乳	200ml	
	トマト	1/2個		8/6(昼)	おにぎり3個	唐揚げ
ヨーグルト	1カップ80g	お茶	ホットボトル500ml			
8/4(昼)	富士宮焼きそば	生麺 キャベツ1/5個 冷凍イカ100g 紅しょうが だし粉 ソース	とうもろこし		1/4本	

図1：本部食堂レイアウト（参考）



配給に使用するオリコンテナ



氷：1貫目 x 3本 段ボール入り

