

# 吉野ヶ里歴史公園『野外炊事コーナー』のご利用について

公園西側「古代の原ゾーン」と北側「古代の森ゾーン」でバーベキューなどを行われる際、下記の点にご注意いただき、安全なご利用をお願いします。

## 【注意事項】

- ①「ご利用希望の方は、サービスセンターで『利用受付簿』に記入をお願いします。
  - ・「古代の原ゾーン」… 西口サービスセンター
  - ・「古代の森ゾーン」… 北口サービスセンター
- ②受付は9:00～14:00です。閉園時間までに後片付けを済ませ、退園ください。
- ③当公園では、コンロなどの道具類の貸出、食材の提供は行っておりません。
- ④事前の場所やテーブルの確保、予約は受け付けておりません。
- ⑤備え付けのテーブル・イスの数には限りがあります。譲り合ってください。
 

また、木製のためコンロの火で焦がさないよう、コンロの位置にご注意ください。
- ⑤使用した後の炭は、必ず流し台横の「消し炭入れ」に入れ、フタをしてください。
- ⑥西口・北口サービスセンターでは荷運び用の台車・リヤカーを貸し出しています。
 

数に限りがありますので、荷物が運び入れ終わった際は一度ご返却ください。

## 【道具について】

使用できる道具が決まっていますので、下記の表を確認ください。

### 《着火道具》

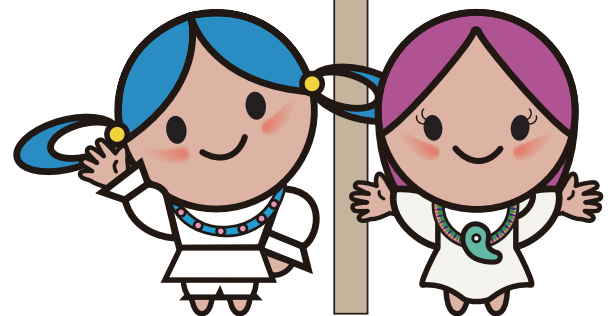
新聞紙	着火剤	薪 まき	ライター (点火棒含む)	ガスバーナー (ガストーチ)
○	○	○ <small>着火のための 細い薪のみ</small>	○	×

新型コロナウイルス感染予防のため、以下の点にご注意ください

- 大人数での利用はご遠慮ください
- 周囲と距離を保ちましょう

### 《燃料》

炭	薪 まき	ホワイト ガソリン	ガス
○	×	○	×



### 《コンロ》

炭				ホワイトガソリン		ガス	
一般的な バーベキュー コンロ	卓上型 バーベキュー コンロ	たき火台	使い捨て コンロ	ツーバーナー	シングル バーナー	カセット コンロ	アウトドア用 ガスバーナー
○	○ <small>※芝生やテーブルを 焦がさなければOK</small>	○ <small>※炭での調理に限る 薪での焚火はNG</small>	×	○	○ <small>※芝生やテーブルを 焦がさなければOK</small>	×	×