

バーベキューご利用について

京都府立丹波自然運動公園

(場所)

- 中央広場横の管理棟2階【ピロティ】です。

(準備)

- バーベキューコンロに、木炭と着火剤がセットしてあります。着火剤に火をつけて、火おこしをしてください。約15分後に食材（ご予約のお飲み物も）をお渡しいたします。 ※別途料金で火おこしいたします。

(時間制限)

- 利用時間：午後5時30分～午後8時30分内の2時間程度でお願いします。

(後片付け)

- 大きな火種のみ、水の入ったバケツに入れてください。
- ゴミは、各種分別してゴミ箱へ、容器内のたれはまとめてテーブルの上に置いてください。終了後は必ず受付へご連絡をお願いします。

(注意事項)

飲食物のお持ち込みは、**食品衛生上堅くお断りしております。**

食中毒防止のため、手洗いと手指の消毒。また生肉用と、取り分け用のトングは別々でご利用下さい。お肉は十分に火を通してからお召し上がり下さい。

【豆知識】

- ★金網で焼く場合の焼き方のコツは、「炎に食材を直接当てないのが極意!!」。
 - ☆木炭に火をつけ始めたばかりでは炎が出ます。炎の上に食材を置いてしまうと、食材が真っ黒に焦げてしまいます。
- ★木炭にある程度火が行き渡り、炎が落ちつけば、食材を乗せましょう。
 - ☆木炭が白っぽくなってくると火力が落ちたように感じますが、実はここから木炭が真の実力を発揮します。白くなった炭からは遠赤外線が出て、食材を焦がすことなく中身まで美味しく焼き上げてくれます。また、火が弱まれば木炭を追加して下さい。

ルールを守って 楽しいひと時をおすごしください

