

## バーベキューを始める前の準備で必要な道具

### 【BBQ 設営道具】

- |  |                                 |                                  |
|--|---------------------------------|----------------------------------|
| <input type="checkbox"/> コンロ           | <input type="checkbox"/> 鉄板、鉄網  | <input type="checkbox"/> 木炭、炭    |
| <input type="checkbox"/> 炭ばさみ          | <input type="checkbox"/> 着火剤    | <input type="checkbox"/> 新聞紙     |
| <input type="checkbox"/> うちわ           | <input type="checkbox"/> チャッカマン | <input type="checkbox"/> 軍手      |
| <input type="checkbox"/> 椅子            | <input type="checkbox"/> テーブル   | <input type="checkbox"/> レジャーシート |
| <input type="checkbox"/> ランタン、ランプ（夜間用） |                                 |                                  |

### 【BBQ 便利グッズ】

- |                                  |  |
|----------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> テント     | <input type="checkbox"/> キャリーカート、キャリーワゴン |
| <input type="checkbox"/> ガスバーナー  | <input type="checkbox"/> 火起こし器           |
| <input type="checkbox"/> 虫よけスプレー | <input type="checkbox"/> 日焼け止め           |
| <input type="checkbox"/> 紙エプロン   | <input type="checkbox"/> テント             |
| <input type="checkbox"/> スピーカー   | <input type="checkbox"/> らくらく BBQ プレート   |

- ・ガスバーナーがあると、新聞紙やうちわもいらなくらい強力です。
- ・テントがあると日差しを避けれるので、体力の消耗、日焼けをある程度抑えられます。
- ・キャリーカートやキャリーワゴンは重い荷物を運ぶときとても楽になります。  
\*ただし、しっかりしたものでないと、足場が悪いところでは役に立ちません。
- ・椅子もレジャーシートがあれば大丈夫かと思いますが、楽です。

## バーベキューが終わった後の片付けに必要な道具

### 【片付け道具】

- |                                   |                                    |
|-----------------------------------|------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> ゴミ袋      | <input type="checkbox"/> ティッシュペーパー |
| <input type="checkbox"/> キッチンペーパー | <input type="checkbox"/> ウェットティッシュ |

また、現地で洗い物をするのであれば、  
スポンジやたわし、洗剤も必要になりますね。

## バーベキューの準備に必要な食材や道具

### 【持ち物】

- |                                  |  |                              |
|----------------------------------|--|------------------------------|
| <input type="checkbox"/> トング     | <input type="checkbox"/> クーラーボックス          | <input type="checkbox"/> 保冷剤 |
| <input type="checkbox"/> バーベキュー串 | <input type="checkbox"/> 油（牛脂など、肉売り場でもらえる） |                              |
| <input type="checkbox"/> アルミホイル  | <input type="checkbox"/> 紙皿、紙コップ、割り箸       |                              |

### 【食材】

- |                                   |                                 |                               |
|-----------------------------------|---------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 牛肉       | <input type="checkbox"/> 豚肉     | <input type="checkbox"/> 鶏肉   |
| <input type="checkbox"/> ソーセージ    | <input type="checkbox"/> トウモロコシ | <input type="checkbox"/> たまねぎ |
| <input type="checkbox"/> キャベツ     | <input type="checkbox"/> シイタケ   | <input type="checkbox"/> ピーマン |
| <input type="checkbox"/> ご飯（おにぎり） |                                 | <input type="checkbox"/> 焼きそば |
| <input type="checkbox"/> 飲み物      | <input type="checkbox"/> 氷      | <input type="checkbox"/> 水    |
| <input type="checkbox"/> 焼肉のたれ    | <input type="checkbox"/> 塩コショウ  |                               |

- ・食材については、これは欲しいだろうというものをピックアップしています。  
プラスアルファはかならずあると思います。
- ・海鮮系は入れていないので、ホタテやイカ、エビなどお好みで。
- ・調味料もこれに加えて醤油や塩、レモン、お酢、ごま油などお好みで。
- ・水があると便利です。

2リットルのペットボトルの水を凍らせると、保冷剤代わりに使えるし飲料にもなります。  
また、少し洗い流したいものがあれば洗うこともできるし何かと便利です。

### 【現地調理の時】

- |                                 |                               |
|---------------------------------|-------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 包丁     | <input type="checkbox"/> まな板  |
| <input type="checkbox"/> 調理用ハサミ | <input type="checkbox"/> ピーラー |

- ・また包丁持ち込みが禁止されている **BBQ** 場もあります。  
そういう場合は調理用ハサミが代用できるので重宝します。
- ・まな板も 100 均のもので十分です。