第57回一橋祭
ガス器具マニュアル

ガス器具一般の注意点

下記の7点を開催前に必ずチェックしてください

1. ガスボンベが**机の脚**に固定されているか（頭と胴体の2点止め）
2. ガスホースを踏みつける危険性はないか
3. 使わないガス栓は閉まっているか
4. ガス器具の周りに可燃物はないか（容器・食材・装飾物）
5. ガス器具の周りにすすが発生していないか
6. ガス器具が断熱板の上に載っているか（金属机の場合は不要）
7. 雨天時に器具やボンベが濡れないような場所に設置されているか

目次

1. ガスボンベ ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・2
2. 消火器 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3
3. 模擬店の机 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・3
4. 各ガス器具の使用方法 ・・・・・・・・・・・・・・・4
5. 付属品一覧 ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・7

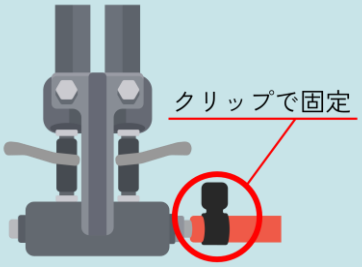
1. ガスボンベ

【運び方】

- 必ず軍手をつけて2人以上で運ぶ
  10kgの場合：頭部を片方ずつ持って運ぶ
  20kgの場合：1人が頭部を、もう1人が下を支えるように運ぶ

【使用方法】

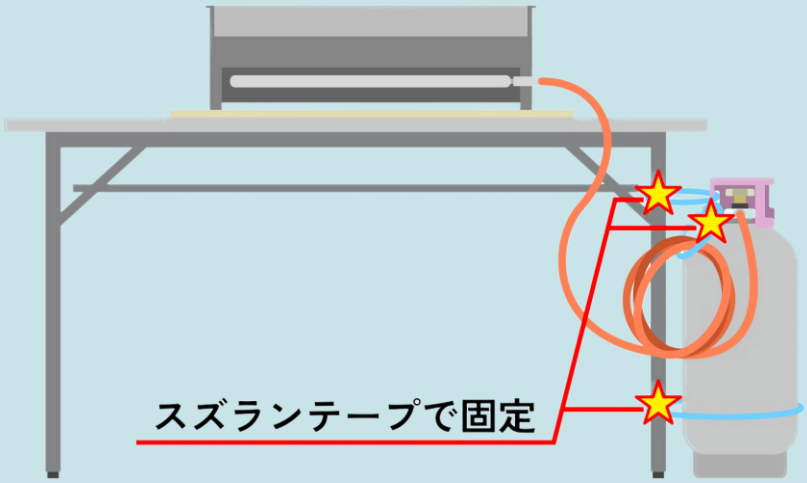
1. ガスボンベの栓、ガス器具の栓が閉まっていることを確認する
2. ガス器具と圧力調整器をホースでつなぐ
   （赤い線まで差し込み、黒いクリップでとめる）



3. ガスボンベのバルブを回して栓を開ける
4. 2口のガスボンベの場合は、使用する栓のコックを押しまわす

【注意点】

- ガスボンベを机の脚に2か所で括りつけ固定する
- ホースが踏みつけられる危険がないようにする
- 余ったホースがガスボンベに巻きつけないようにする
- 雨天時、雨が斜めに降っても濡れないように配置する



2. 消火器



東京消防庁(https://www.tfd.metro.tokyo.lg.jp/lfe/kasai/extinguisher.html)より引用

【使用方法】

1. シールを剥がし黄色い安全ピンを上に抜く
2. ホースを外し、火元に向ける
3. レバーを強く握る

【注意点】

- レバーを離すと止まる

3. 模擬店の机



金属机



折り畳み机

【使用方法】

地面に水平になるように**<u>机の脚を調節した後</u>**に、ガス器具を設置

【注意点】

- 折り畳み机は断熱板を敷いてその上にガス器具を設置（断熱板は委員会が配布）
- 折り畳み机は脚が折れないように脚のバーを押し下げてしっかりとロックする
- 金属机は断熱板が不要

4. 各ガス器具の使用方法

鉄板焼き器



【使用方法】

1. 右側の栓とガスホースをつなぐ
2. 火をつけてからコックを開ける
3. コックを全開にすると火が強すぎてしまうため、最初はゆっくり開けて調節する

【注意点】

- 火とコックの順番が逆だとやや危険
- 管に対して栓が横向きであれば閉まっている（上手はメイン栓・5つの栓ともに閉じている）
- 栓は90度まで開くのでゆっくりと開きながら火を調節する

※たこ焼き器・大判焼き器も同様

焼き鳥器



【使用方法】

1. 右側の栓とガスホースをつなぐ
2. 棒を外して火をつける
   （点火→コックを開ける）
3. 火をつけたら棒を戻す

【注意点】

- 下のトレーの3分の2くらいまで常に水を張る（火柱が立つのを防ぐ）
- 1時間おきに下のトレーの水を入れ替える
- 側面にたまった油にも引火する可能性があるので油がたまったら鉄箸等で油をとる

二口ガステーブル



【使用方法】

1. 後ろ側の栓とガスホースをつなぐ
2. レバーを回して火をつける

【注意点】

- レバーを回しても点火しない場合は電池切れのため委員に連絡すること

焼き物器



【使用方法】

1. 右側の栓とガスホースをつなぐ
2. 網を外し火をつける
   （点火→コックを開ける）
3. 火をつけたらをつける
   （油が垂れるのを防ぐ）

【注意点】

- バーナーはU字なので点火に注意
- 牛串など油が垂れる場合は下のトレーに水を張る

クレープ焼き器



【使用方法】

1. 右側の栓とガスホースをつなぐ
2. 火をつけてからレバーをひねる

【注意点】

- 下のトレーにカスがないか適宜確認する（たまっていたら捨てる）

卓上フライヤー



【使用方法】

1. 左側の栓とガスホースをつなぐ
2. 左のスイッチをひねって点火する
   （上方の空気口から温風が出れば点火成功）
3. 下部の真ん中の穴から火を確認する
   5～10秒経っても火が消えなかったら、レバーを「点火」→「開」に移す
4. 真ん中の温度調節ダイヤルで温度を調節する



【注意点】

- 初めは火がつきにくいため30～40回試す
- 油は両側のラインまで入れる（12L）
- 右のレバーは油を捨てるためのものなので、使用中はいじらない
- 各日終了後は蓋をしておく
- フライヤーの後部は熱くなるため注意

綿菓子機



【使用方法】

1. 電源をつけ、ヘッドのバーナーに火をつける
2. 目盛りを2に合わせて30分回し続け、ヘッドを温める
   この際すぐにザラメを入れるとヘッドが焦げてしまうので注意
3. 専用のザラメを入れ、中央のファンを回す
4. 回転数を調整（目盛り3~4）

【注意点】

- ザラメは綿菓子専用のものを使う
- つまみを「最速」にしない
- ヘッドを温める時間(工程3)が短いと上手く作れない場合が多い

鋳物コンロ



【使用方法】

1. 右側の栓とガスホースをつなぐ
2. 外側のバーナー（左の栓）から火をつける



【注意点】

- 二重コンロ：バーナーの栓は外側が左、内側が右
- 三重コンロ：バーナーの栓は外側から順に左→右→真ん中
- コックがバーナーに対して横になっていれば栓は閉じている(上図は開いている状態)
- 火がオレンジになったら空気調節ねじで調節

5. 付属品一覧

鉄板焼き器
✓油引き　✓吸油シート
✓ヘラ2枚
✓カス受け皿

たこ焼き器
✓油引き
✓粉差し
✓千枚通し4本

大判焼き器
✓油引き　✓粉差し
✓トング　✓千枚通し2本
✓アンベラ　✓アンザシ

卓上フライヤー
✓吸油シート
✓トング
✓カス揚げ

クレープ焼き器
✓トンボ
✓レードル
✓ヘラ

焼き鳥器
✓吸油シート
※細かいパーツが多いので気を付けてください

焼き物器
✓トング

たい焼き器
✓油引き　✓粉差し
✓トング　✓千枚通し2本
✓アンベラ　✓アンザシ

ワッフル焼き器
✓油引き
✓トング

角蒸し器
✓ブロック3個
✓トング

おでん鍋
✓お玉
✓穴あきお玉

ポップコーン機
✓カップ
✓鉄ベラ

ホットショーケース
✓トング
✓油切網2枚
✓ステンレスバット2枚

綿菓子機
✓ザラメ入れ

※寸胴鍋、鋳物コンロには付属品はございません。