

# 焼きイモ

秋から冬の定番といえば、やっぱり焼きイモ！“おき”にした焚き火の中でじっくり焼けば、ホクホクあま〜い焼きイモの出来上がり！



## ねらいとして考えられるもの

- ・生活の知恵の習得
- ・文化の学習
- ・協調・協同を通して豊かな人間性の育成

## 可能な活動場所

- ・野外炊事場

所員の指導	対象	月	人数	所要時間	費用
	3歳以上	9~4月	5~60人 *1	1時間半~3時間	サツマイモ代 (時価)*2 *3

## 団体が準備するもの

アルミホイル、軍手（滑り止めのないもの）、新聞紙、新聞紙、竹串、マッチ、服装は長袖・長ズボン

## げんきプラザが準備するもの

サツマイモ、せご板

## 実施要領

### 導入

- ① 動機づけ（下記「指導のポイント・展開のアイデア」参照）
- ② 安全上の注意（下記「留意点」参照）

### 準備（1グループ 6人程度）

- ① せご板を使わない場合は焚き火の材料を敷地内でさがしてもよい。

### 実施

- ① 湿らせた新聞紙でいもを包み、さらにアルミホイルで包む。
- ② 焚き火をして“おき”を作る。
- ③ 芋を“おき”に入れる。
- ④ 時々、竹串で芋を刺して、焼け具合をみる。
- ⑤ やわらかくなったら火から取り出す。  
\*火から取り出した直後は、熱いので火傷に注意する。

### 片付け

- ① 燃え残りをよく燃やして灰にし（水をかけない）、所定の場所に捨てる。
- ② 食べ残しやアルミホイルなどのゴミはゴミ袋入れ（生ゴミとその他のゴミは分ける）所定の場所に捨てる。

### まとめ

- ・ふりかえり
- ・下記「指導のポイント・展開のアイデア」参照

### 留意点

- ① 火を使う活動です。火傷等充分注意しましょう。
- ② 後片付けを、しっかりしましょう。

### 指導のポイント・展開のアイデア

- ・薪の火のつけ方（薪の組み方、着火方法など）
- ・火は様々な調理の基本であると同時に、人の心を落ち着かせる効果がある。

- \*3 60人を超える場合は、2班に分けて実施したり、交代で実施していただく場合もあります。
- \*4 薪代（300円/1束）が別途必要です。持込も可
- \*5 多人数の場合、せご板（400円）をご利用いただけます。

## 野外炊事にあたって

### ① 食材、炊事道具提供時間

	時間	提供場所
朝食	6:00～6:30	食堂
昼食	野外炊事開始時刻	キャンピングセンター
夕食	野外炊事開始時刻	キャンピングセンター

- ② 野外炊事開始15分前に、担当職員との事前打ち合わせを行います。
- ③ 衛生上、持ち込み食材と食堂提供食材の併用はご遠慮下さい。本館利用の方の食材持込は初日のみに限ります。
- ④ 野外炊事の準備、片付けについては、食材・炊事道具提供時にお渡しする『野外炊事の準備・片付けについて』をご覧ください。