

あそぼうパン

竹の棒にパン生地を巻きつけて、たき火で焼くだけのカンタン面白いパン作り。子どもたちのおやつに最適です。
(1セット5人分)



対象	3歳以上	実施時期	春休み～11月
持ち物	食器・軍手（綿100% 化繊は熱で溶けます）・洗剤・クレンザー・スポンジ・金ダワシ・マッチ・新聞紙・ふきん（班に2枚）・服装は長袖・長ズボン		

ねらい

- 道具の扱いや火の扱い方を習得する。
- 他のメンバーとの協力および役割分担を実践する。
- 自然の中で料理して食べることの喜びを知る。

実施の流れ

打ち合わせ・説明

- ◆開始 15 分前に、本所職員と団体代表者の打ち合わせを行います。
- ◆説明は本所職員が行います。

以降は、各団体が中心となり進行してください

準備

- ① 役割分担：火おこし係と生地係を決めておきます。
- ② 各班ごとに材料を受け取り、用具を借ります。かまどや使用テーブルを確認し、荷物を置きます。
- ③ 使用テーブルを台ふきんで拭きます。
- ④ 調理に入る前に手を洗います。
- ⑤ 炊事用具は塩素消毒してあるので、全て軽く水洗いします。

実施（次ページ参照）

焼くときは必ず軍手をはめること。

片付け

- ① ゴミを分別し、ゴミ置き場へ持っていきます。
- ② 用具を洗い、返却します。
- ③ かまどの灰の掃除をします。
- ④ 流しの網の生ごみをとります。
- ⑤ 職員による点検を受けます。

まとめ

- ふりかえり

留意点

- ① 薪を運ぶときは軍手をして、とげが刺さらないように注意しましょう。
- ② 火を扱う際は必ず軍手をし、長袖・長ズボン・帽子を着用しましょう。なお長袖長ズボン着用は熱中症に繋がる可能性もあります。その為、団体指導者が体験者の様子を観察して、適宜、服装を調節させ、熱中症を防ぐようにしてください。
- ③ 軍手は綿製の物にし、滑り止めつきの物は左右逆（滑り止めを手の甲側）にして使用しましょう（溶けたゴムによる火傷の防止）。
- ④ なべ、飯盒、鉄板を持つときは、軍手の上に皮手袋をしましょう。（用具と一緒にお渡しします）
- ⑤ 炊事場周辺では絶対に走らせないようにしてください（火の事故防止）。
- ⑥ 野外での調理になりますので、食中毒に注意しましょう。手が汚れたら洗いましょう。
- ⑦ 後片付けを、しっかりしましょう。使用した用具や場所はきれいにもとに戻しましょう。

あそぼうパンの作り方

