

# 朝食ホットドックセット

キャンプの朝は気持ちのいい野外で食べたい！  
ロングウィナーを使ったホットドックとコンソメスープが  
楽しめるセットです。



対象	実施時期	定員	所要時間
小学生以上	春休み～11月	5～200人	ホットドック1時間半～2時間半
利用者持ち物	プラザ貸し出し備品	食堂提供	
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・台ふきん・服装は長袖・長ズボン推奨	【班ごと（約6人の場合）】 フライパンまたは鉄板1・フライ返し1・鍋1、おたま1・ボウル1・さいばし1・皮手袋1	ホットドックパン・ロングウィナー・レタス・ケチャップ・ポタージュスープの素・油・卵・調理用手袋・ゴミ袋	

## ねらい

- ・道具の扱いや火の扱い方について学習・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

### 準備

当日朝 キャンピングセンター前冷蔵庫から食材受取

- ① 班毎に材料を受け取ります。かまどや使用テーブルを確認します。
- ② 使用テーブルを台ふきんで拭きます。
- ③ 炊事用具は塩素消毒してあるので、全て水洗いします。
- ④ パンやレタスに触れる人は手袋を着用します。

### 実施

#### ホットドックセット

##### 【ポタージュスープ】

- ① 鍋の底と側面に水で溶いたクレンザーを塗りつけます。
- ② お湯を沸かし、ポタージュスープの素を入れよく混ぜ、味を調えます。

##### 【ホットドック】

- ① フライパンまたは鉄板を熱して油をひきます。
- ② 卵、ウィナーを焼き、レタスとともにパンにはさみます。（ゆで卵にしてもいいです。）

## 片付け

- ① 用具を洗い、水気をよく拭いて返却します。フライパンまたは鉄板は取っ手も含め、よく洗って水気を拭いてから返却します。
- ② かまどの灰の掃除をします。（かまどに水はかけないでください。）
- ③ 水道の網の生ゴミをとります。（地面に新聞紙をひき、鍋をひっくり返してたたく）
- ④ 団体指導者は包丁の数を確認の上、まとめて返却します。
- ⑤ ゴミを分別し、ゴミ置き場へ持っていきます。（ペットボトル・缶・ピンは本館脇へ）  
※提供したゴミ袋は、提供食材専用のゴミ袋です。持参した食器を捨てる場合は、別途ゴミ袋をご購入いただくか、お持ち帰りください。
- ⑥ 当所職員による点検を受けます。  
※片付けを始めるタイミングで、使用した薪の数や調理器具・使用した場所の確認を当所職員が行いますので、キャンプセンターまたは本館事務室へお声がけください。

## まとめ

- ・ふりかえり

## 留意点

- ① 薪を運ぶときは軍手をはめ、とげが刺さらないように注意してください。
- ② 包丁は団体指導者に渡します。使い終わり次第、貸出本数を確認しながら団体指導者が回収してください。
- ③ 火を扱う際は必ず軍手をし、必要に応じて軍手の上から皮手袋を着用してください。また、長袖・長ズボン・帽子を着用しましょう。ただし、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
- ④ 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）にして使用してください。（溶けたゴムによる火傷の防止）
- ⑤ 熱くなった鍋、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）皮手袋を着用しても、長時間熱いものを持っていると火傷をします。濡れた軍手・皮手袋も火傷につながりますので注意してください。
- ⑥ 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・刃物事故の防止）
- ⑦ 包丁で手を切らないよう注意してください。
- ⑧ 野外での調理になるため、食中毒に注意してください。手洗いをしっかり行い、手袋を着用してください。
- ⑨ 使用した用具や場所はきれいに戻し、片付けをしっかりとってください。
- ⑩ 食材が傷んでいた場合は当所職員に知らせてください。

## SDGs の取組

- ・水は限りある資源です。大切に使いましょう。
- ・食品ロスを減らしましょう。食べきれぬ量だけよそりましょう。そして残さず食べましょう。
- ・下水処理に負荷をかけないために、洗剤を使い過ぎないようにしましょう。

