

# 白玉団子のお汁粉

もちもち白玉入りのお汁粉を作ります。

冬季は室内でも実施できます。

あま〜い和風スイーツでホッと一息しませんか。

(1セット5人分)



対象	3歳以上	実施時期	通年（炊事場閉鎖中は室内実施）
持ち物	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 ※使い捨て食器、割りばし付き 〈冬季〉ふきん（食堂にて道具の洗浄、使い捨て食器提供）		

## ねらい

- 道具の扱いや火の扱い方の習得
- 他のメンバーとの協力および役割分担を実践する。

## 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：生地係、汁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 鍋の底と側面（火が当たる面）に水溶きクレンザーを塗っておきましょう。

### 実施

#### 【生地作り】

- ① 白玉粉に 140ml の水を少しずつ加えこねます。
- ② 耳たぶくらいの固さになったら生地を手でちぎりながら、ひとくちサイズに丸めます。
- ③ クレンザーを塗った鍋に水を入れます。
- ④ マッチで新聞紙の下から火をつける。※火を使う場合は、必ず軍手をはめます。
- ⑤ 沸騰したらひとくちサイズに丸めた白玉を鍋の中に入れて浮き上がったら取り出し、水にとり冷まします。

#### 【お汁粉】

- ⑥ あんこを鍋に入れ 500ml の水で溶かして火にかけ、沸騰したら塩を入れます。
- ⑦ 白玉を入れた器にお汁粉を入れ出来上がり。またはお汁粉に白玉を入れてもよいです。

## 片付け

- ① 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・ビンは本館脇へ)
- 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はめ、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。（用具と一緒に渡します）
- 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（事故の防止）。
- 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。