

No.	210	<h1>カートンドッグづくり</h1>			
概要	牛乳パックに入れたホットドッグを燃やして温め、カートンドッグを作る。				
内容	人数(人)	4~60人	時間	1.0~1.5時間	
	対象	どなたでも	時期	通年	
	場所	試食・調理室、玄関横			
	指導形態	自主活動 ・ 職員による事前の説明のみ ・ 職員による直接指導			
	安全管理	引率者による監視			
ねらい	○自分でカートンドッグを作って食べることで、体験の楽しさを味わう。 ○火の扱いを知り、安全に気をつけて活動する。				
準備	施設から貸出	たき火台、耐火シート、耐火グローブ、チャッカマン、アルミホイル、食器セット			
	団体で準備	軍手、牛乳パック(1000mL)			
	確認事項	・食物アレルギーの有無を確認する。 ・引率者は職員と実施方法や監視体制・安全管理等について事前に確認を行う。			



	内 容	留意事項
よ 活 り 動 前 日	①予約時に、アレルギーの有無を確認する。 ②申込書により、カートンドッグの材料(6個分~注文可)を注文する。 (材料は、パン、レタス、ウインナー、ケチャップ)	○注文数の変更は、3日前(祝日、休所日、土日を除く)の正午までとする。
活 動 の 説 明	<<研修団体担当者>> ①職員と活動の流れなどについて打ち合わせをする。 ②職員からふきん・雑巾を受け取り、試食・調理室の使い方、片付け方を確認する。 <<研修団体全員>> ①活動の流れを知る。 ②注意事項を知る。	○調理器具は、使用前・使用後ともに洗浄して使用する。 ○準備から片付けまでが研修であることを徹底する。 ○衛生面には十分に気を付ける。
展 開	①皿や材料を洗い、準備する。 ②耐火シートの上にたき火台を準備する。 ③パンにウインナー、レタスをはさむ。 ④アルミホイルで包む。(2回) ⑤アルミホイルで包んだパンを牛乳パックに入れる。 ⑥牛乳パックをたき火台の上に置き、牛乳パックの口に火をつけて燃やす。 ⑦片付け・清掃・点検 ※片付けについて ・たき火台やそのまわりのごみなどをきれいにする。 ・使った皿を洗って片付ける。 ・その他の使った道具を片付ける。 ⑧ふりかえり	○材料をグループごとに分ける作業は、人数やグループ数に応じて研修団体が行う。 ○火を扱うとき、片付けをするときには必ず軍手の上に耐火グローブをする。 ○引率者は、火傷や火災事故等がないように、安全監視を行う。 ○ゴミは袋に入れ、ゴミステーションまで運ぶ。 ○片付け終了後に職員の点検を受ける。