
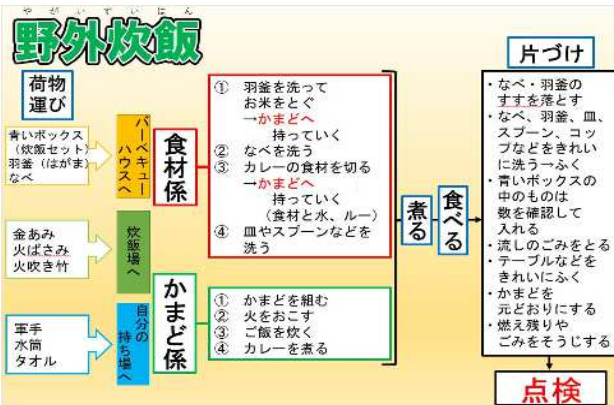




2. 調理活動

No.	201	野外炊飯			
概要	施設の野外炊飯場にかまどを作り、火を起こしてご飯を炊いたり、カレーや豚汁などを作ったりする。				
内容	人数(人)	10~80人	時間	3~4時間	
	対象	小5以上	時期	通年	
	場所	野外炊飯場・バーベキューハウス (荒天時は玄関横、試食・調理室)			
	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	○かまどに火を起こしたり、その火で食事を作ったりする体験を通して「作る喜び・苦勞・感謝」を知る。 ○役割を分担し、協力して作りあげること、「仲間の大切さ」を知る。 ○自ら作り、食べるという過程を通し、「食」に対する関心を高める。				
準備	施設から貸出	・布巾セット(食器拭き、台拭き、床用雑巾) ・圧電式ライター、新聞紙 ・羽釜、飯ごう、調理器具、食器(10名分×8セット) ・かまどセット、ロケットストーブ ・耐火グローブ、火ばさみ、火吹き竹、うちわ、じゅうのう、消火用の缶			
	団体で準備	・タオル、帽子、水筒、活動に適した服装(裾の広がりが長い長袖、長ズボンなど)、靴 ・軍手(ゴムがついていないものが望ましい)			
	確認事項	・火起こし体験(1時間程度)と併せて実施することもできる。 ・荒天時は、担当職員と相談の上、実施方法を変更する。(燃料費はキャンセル可能) ・予約時に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
予約	①予約時にアレルギーの有無を確認する。 ②野外炊飯材料等申込書により、食材や燃料を注文する。 ③班編成(人数×グループ数)を相談する。	①該当者はアレルギーの申請が必要。 ②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。
活動前	<職員との打ち合わせ> ・集合場所と時間、持ち物の確認 ・進行方法、時間設定、班編成について確認 ・安全上の注意、監視体制について確認	<実施判断> 天候や活動場所の状況を見て、職員と相談の上、実施方法と活動場所を決める。
活動の説明	<職員による説明> ・(全員へ)活動の流れ、必要な道具、注意事項 ・(かまど係へ)かまどの作り方、火の起こし方、片付け方 ・(食材係へ)バーベキューハウスの使い方、片付け方 <安全上の注意 火傷やケガをしないために> ・走らない。 ・道具の置く場所など、周りに注意。 ・火を扱っている間や片付けの際は必ず軍手を着用する。 (熱いものを持つ際は、軍手の上から耐火グローブを着用する。)	・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。 ・適宜、水分補給をする。 <引率者> けがや火傷、火災事故等がないように、安全監視を行う。(体調管理にも注意)
展開		<受け取り場所> ・布巾セット (事務室) ・食材 (搬入口) ・その他の物品(屋外創作棟) ※食材は、あらかじめ、グループごとに人数に応じた分量に分けて提供される。 ・米が炊き上がるまでに時間がかかるので、早めに米を研ぎ、炊き始める。 ・調理器具と食器は、使用前・使用後ともに洗浄して使用する。
	<片付け、掃除、点検> ○羽釜と鍋 ・黒いすがすがしく完全に洗う。 ○食器と調理器具 ・数を揃えて点検を受けてから収納する。 ○食材が入っていた容器 ・残飯、水などは捨て、全て空にして、洗って返却する。	<片付け> ○かまど ・職員の指示のもと消火をし、ブロック等が冷めてから片付ける。(火傷に注意) ○ゴミ捨て ・袋に入れてゴミステーションに捨てる。


No.	202	<h1>ぐるぐるパン</h1>				
概要	竹に生地を巻き付けて、ぐるぐるまわしながら炭火でパンを焼き上げる。					
内容	人数(人)	10~80人	時間	3~4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	○炭を使って、自分でパンを焼いて食べることで、体験の楽しさを味わう。 ○協力したり、役割分担したりしながら活動することで、「仲間の大切さ」を知る。 ○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	・バーベキューコンロ(大3台、中4台、小8台)、竹の棒 ・火ばさみ、うちわ、じゅうのう、耐火グローブ、消火用の缶、圧電式ライター ・調理器具、ラップ、アルミホイル、布巾セット(食器拭き、台拭き、床用雑巾)				
	団体で準備	・活動しやすい服装、靴 ・軍手(ゴムがついていないものが望ましい) ・(必要に応じて)水分補給用の飲料、帽子、タオルなど				
	確認事項	・予約時に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
予約	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、材料、燃料を注文する。 ③班編成(人数×グループ数)を相談する。 ④活動前の準備について打ち合わせておく。	①該当者はアレルギーの申請が必要。 ②1セット…約20個分(10人分) <注文数の変更>3日前(祝日、休所日、土日を除く)の正午までとする。
活動前	<職員との打ち合わせ> ・進行方法、時間設定、班編成の確認。 ・安全上の注意、監視体制について確認。 ・食材、ふきんセットなどを受け取る。 ・試食・調理室の使い方、片付け方を確認。 ・消火方法と掃除、点検について確認。	<団体で行うこと> ・食材を計量し、班ごとに分配する。 ・火起こし、火の安全管理、消火。(安全管理をする引率者が必要) ・竹の棒にアルミを巻く。
活動の説明	<職員による説明> ・活動の流れ、活動場所、片付けについて ・作り方、注意事項について <安全上の注意> 火傷やケガをしないために ・走らない。 ・竹の棒の取り扱い、道具の置く場所など、周りに注意。 ・火を扱っている間や片付けの際は必ず軍手を着用する。 (熱いものを持つ際は、軍手の上から耐火グローブを着用する。)	・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。 ・適宜、水分補給をする。 <引率者> ケガ、火傷や火災事故等がないように、安全監視を行う。
展開	1) 材料を袋に入れて混ぜ、生地をこねて、湯煎で発酵させる。 (発酵は1時間程度)    2) 炭火を起こして、竹の棒に巻いて、焼いて食べる。    3) 片付け、掃除、点検、ゴミ捨て ○竹の棒…汚れを拭き取って返却する。 ○コンロ…職員指示のもと消火をし、片付ける。 ○ゴミ捨て…袋に入れてゴミステーションに捨てる。	※グループごとにボウルでこねることも可。  ○調理器具…使用前・使用後ともに洗浄して使用する。 ○職員の点検を受ける。
	4) ふりかえり	


No.	203	<h1>ぐるぐるホットケーキ</h1>			
概要	竹に生地を巻き付けて、ぐるぐるまわしながら炭火でホットケーキを焼き上げる。				
内容	人数(人)	6~100人	時間	2~3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	○炭を使って、自分でホットケーキを焼いて食べることで、体験の楽しさを味わう。 ○役割分担しながら活動することで、協力することの大切さを知る。 ○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	・バーベキューコンロ(大3台、中4台、小8台)、竹の棒 ・火ばさみ、うちわ、じゅうのう、耐火グローブ、消火用の缶、圧電式ライター ・調理器具、ラップ、アルミホイル、布巾セット(食器拭き、台拭き、床用雑巾)			
	団地で準備	・活動しやすい服装、靴 ・軍手(ゴムがついていないものが望ましい) ・(必要に応じて)水分補給用の飲料、帽子、タオルなど			
	確認事項	・予約時に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
予約	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、材料、燃料を注文する。 ③班編成(人数×グループ数)を相談する。 ④活動前の準備について打ち合わせておく。	<材料> ホットケーキミックス ①該当者はアレルギーの申請が必要。 ②1セット…6人分。 <注文数の変更>3日前(祝日、休所日、土日を除く)の正午までとする。
活動前	<職員との打ち合わせ> ・進行方法、時間設定、班編成の確認 ・安全上の注意、監視体制について確認 ・食材、ふきんセットなどを受け取る。 ・試食・調理室の使い方、片付け方を確認。 ・消火方法と掃除、点検について確認。	<団体で行うこと> ・食材を計量し、班ごとに分配する。 ・火起こし、火の安全管理、消火。 (安全管理をする引率者が必要) ・竹の棒にアルミを巻く。
活動の説明	<職員による説明> ・活動の流れ、活動場所、片付けについて ・作り方、注意事項について <安全上の注意> 火傷やケガをしないために ・走らない。 ・竹の棒の取り扱い、道具の置く場所など、周りに注意。 ・火を扱っている間や片付けの際は必ず軍手を着用する。 (熱いものを持つ際は、軍手の上から耐火グローブを着用する。)	・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。 ・適宜、水分補給をする。 <引率者> ケガ、火傷や火災事故等がないように、安全監視を行う。
展 開	1) 材料を袋に入れて混ぜ、生地をこねる。(発酵は不要)   2) 炭火を起こして、竹の棒に巻いて、焼いて食べる。    3) 片付け、掃除、点検、ゴミ捨て ○竹の棒…汚れを拭き取って返却する。 ○コンロ…職員指示のもと消火をし、片付ける。 ○ゴミ捨て…袋に入れてゴミステーションに捨てる。 4) ふりかえり	※グループごとにボウルでこねることも可。  ○調理器具…使用前・使用後ともに洗浄して使用する。 ○職員の点検を受ける。


☆別紙作り方シートあり

No.	204	<h1>バームクーヘン</h1>			
概要	竹に生地を何度も巻き付けて、ぐるぐるまわしながら炭火でバームクーヘンを焼き上げる。				
内容	人数(人)	6~30人	時間	3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	○炭を使って、自分たちでバームクーヘンを作ることを通して、体験の楽しさを味わう。 ○役割分担しながら活動することで、協力することの大切さを知る。 ○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	・バーベキューコンロ(大3台、中4台、小8台)、竹の棒 ・火ばさみ、うちわ、じゅうのう、耐火グローブ、消火用の缶、圧電式ライター ・調理器具、ラップ、アルミホイル、布巾セット(食器拭き、台拭き、床用雑巾)			
	団体で準備	・活動しやすい服装、靴 ・軍手(ゴムがついていないものが望ましい) ・(必要に応じて)水分補給用の飲料、帽子、タオルなど			
	確認事項	・予約時に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。 (火の安全管理をする引率者が必要)			

	内 容	留意事項
予 約	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、材料、燃料を注文する。 ③班編成(人数×グループ数)を相談する。 ④活動前の準備について打ち合わせておく。	①該当者はアレルギーの申請が必要。 ②1セット…6~10人分。 <注文数の変更>3日前(祝日、休所日、土日を除く)の正午までとする。
活 動 前	<職員との打ち合わせ> ・進行方法、時間設定、班編成の確認 ・安全上の注意、監視体制について確認 ・食材、ふきんセットなどを受け取る。 ・試食・調理室の使い方、片付け方を確認。 ・消火方法と掃除、点検について確認。	<団体で行うこと> ・食材を計量し、班ごとに分配する。 ・火起こし、火の安全管理、消火。 (安全管理をする引率者が必要)
活 動 の 説 明	<職員による説明> ・活動の流れ、活動場所、片付けについて ・作り方、注意事項について <安全上の注意> 火傷やケガをしないために ・走らない。 ・竹の棒の取り扱い、道具の置く場所など、周りに注意。 ・火を扱っている間や片付けの際は必ず軍手を着用する。 (熱いものを持つ際は、軍手の上から耐火グローブを着用する。)	・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。 ・適宜、水分補給をする。 <引率者> ケガ、火傷や火災事故等がないように、安全監視を行う。
展 開	1) 材料を混ぜ、生地を作る。  ・垂れにくい程度の生地になるように水加減に注意。 2) 炭火を起こして、生地を回しかけ、強火で素早く回し焼く。  (生地がなくなるまで繰り返す。)	○調理器具…使用前・使用後ともに洗浄して使用する。 ○竹…空焼きして、濡れ布巾で拭く。 ・焼きあがったら切って食べる。
	3) 片付け、掃除、点検、ゴミ捨て ○竹の棒…汚れを拭き取って返却する。 ○コンロ…職員指示のもと消火をし、片付ける。 ○ゴミ捨て…袋に入れてゴミステーションに捨てる。 4) ふりかえり	○職員の点検を受ける。

No.	205	<h1>ぐるぐるヨーグルトパン</h1>			
概要	竹に生地を巻き付けて、ぐるぐるまわしながら炭火でヨーグルトパンを焼き上げる。				
内容	人数(人)	6~80人	時間	3~4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	○炭を使って、自分でヨーグルトパンを焼いて食べることで、体験の楽しさを味わう。 ○協力したり、役割分担したりしながら活動することで、「仲間の大切さ」を知る。 ○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	・バーベキューコンロ(大3台、中4台、小8台)、竹の棒 ・火ばさみ、うちわ、じゅうのう、耐火グローブ、消火用の缶、圧電式ライター ・調理器具、ラップ、アルミホイル、布巾セット(食器拭き、台拭き、床用雑巾)			
	団体で準備	・活動しやすい服装、靴 ・軍手(ゴムがついていないものが望ましい) ・(必要に応じて)水分補給用の飲料、帽子、タオルなど			
	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。 (火の安全管理をする引率者が必要)			


	内 容		留意事項
予約	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、材料、燃料を注文する。 ③班編成(人数×グループ数)を相談する。 ④活動前の準備について打ち合わせておく。	<材料> 強力粉 ベーキングパウダー 砂糖、ヨーグルト サラダ油、塩	①該当者はアレルギーの申請が必要。 ②1セット…6人分。 <注文数の変更>3日前(祝日、休所日、土日を除く)の正午までとする。
活動前	<職員との打ち合わせ> ・進行方法、時間設定、班編成の確認 ・安全上の注意、監視体制について確認 ・食材、ふきんセットなどを受け取る。 ・試食・調理室の使い方、片付け方を確認。 ・消火方法と掃除、点検について確認。		<団体で行うこと> ・食材を計量し、班ごとに分配する。 ・火おこし、火の安全管理、消火。 (安全管理をする引率者が必要) ・竹の棒にアルミを巻く。
活動の説明	<職員による説明> ・活動の流れ、活動場所、片付けについて ・作り方、注意事項について <div style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <安全上の注意> 火傷やケガをしないために ・走らない。 ・竹の棒の取り扱い、道具の置く場所など、周りに注意。 ・火を扱っている間や片付けの際は必ず軍手を着用する。 (熱いものを持つ際は、軍手の上から耐火グローブを着用する。) </div>		・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。 ・適宜、水分補給をする。 <引率者> ケガ、火傷や火災事故等がないように、安全監視を行う。
展 開	1) 材料を袋に入れて混ぜ、生地をこねる。(発酵は不要)		※グループごとにボウルでこねることも可。
	2) 炭火を起こして、竹の棒に巻いて、焼いて食べる。		○調理器具…使用前・使用後ともに洗浄して使用する。
	3) 片付け、掃除、点検、ゴミ捨て ○竹の棒…汚れを拭き取って返却する。 ○コンロ…職員指示のもと消火をし、片付ける。 ○ゴミ捨て…袋に入れてゴミステーションに捨てる。		○職員の点検を受ける。
	4) ふりかえり		

No.	206	<h1>そば打ち</h1>			
概要	そば粉から麺をつくり、調理して会食する。 食に関して関心をもち、「作る喜び・苦勞・感謝」を味わう。				
内容	人数(人)	8~40人	時間	3~4時間	
	対象	小5以上	時期	通年	
	場所	試食・調理室			
	指導形態	自主活動 ・ 職員による事前の説明のみ ・ 職員・講師による直接指導			
安全管理	引率者と職員による監視				
ねらい	○そばを自分たちでつくって食べるまでの活動を通して、作る体験の楽しさを味わう。 ○役割分担しながら活動することで、協力することの大切さを知る。				
準備	施設から貸出	<ul style="list-style-type: none"> ・そば用の調理器具(麺棒、まな板、打ち台、包丁、ボウル、ザル) ・秤、鍋、菜箸、レシピ、食器 ・ラップ、布巾セット(食器用布巾、台拭き、床用の雑巾) 			
	団体に準備	エプロン、三角巾、マスク			
	確認事項	<ul style="list-style-type: none"> ・予約時に食物アレルギーの有無を確認する。 ※道具は、うどん打ち(小麦粉)でも兼用しているものがある。 ・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。 			


現在、本プログラムは休止しています。
再開するときはHPでお知らせします。

	内 容	留意事項
予約	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、材料を注文する。 ③班編成(人数×グループ数)を相談する。 ④活動前の準備について打ち合わせておく。	<材料> そば粉 打ち粉 中力粉 つゆ、ねぎ
研修前	<担当職員との打ち合わせ> ・活動の流れやグループ編成 ・食材、ふきんセットなどを受け取る。 ・試食・調理室の使い方、片付け方を確認する。	○材料は事前に計量しておいてもよい。 その場合は、講師と相談しながら、団体で行う。
活動の説明	<職員による説明> ・講師紹介 ・活動の流れ、片付けについて ・注意事項 <講師による説明> ・作り方を一緒に作りながら、説明。 ☆別紙作り方シートあり	・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。 <引率者> けがや火災事故等がないように、安全監視を行う。
展開	1) 道具を準備する。 2) 材料を計量し、分配する。 3) そばを打つ。 1. そば粉と中力粉を混ぜる 2. 水を加えながらこねる 3. こねる 4. のばす 5. 切る 6. ゆでる 7. 洗う・盛りつける 4) 配膳し、全員で会食する。 5) 片付け、清掃、点検、ゴミ捨て ・職員の点検を受ける。 6) ふりかえり	○調理器具 ・使用前に洗浄して使用する。 <片付け、掃除> ○消火を確認 ・ガスの元栓を閉める。 ○そば粉など拭き残しのないように洗い物、掃除を徹底する。 ※専用の道具は洗剤は使わず、濡れ布巾で汚れや水気をよく拭き取る。 ○ゴミ捨て ・袋に入れてゴミステーションに捨てる。




No.	207	<h1>うどん打ち</h1>			
概要	小麦粉から麺をつくり、調理して会食する。 食に関して関心をもち、「作る喜び・苦勞・感謝」を味わう。				
内容	人数(人)	8~40人	時間	3~4時間	
	対象	小5以上	時期	通年	
	場所	試食・調理室			
	指導形態	自主活動 ・ 職員による事前の説明のみ ・ 職員・講師による直接指導			
安全管理	引率者と職員による監視				
ねらい	○うどんを自分たちでつくって食べるまでの活動を通して、つくる体験の楽しさを味わう。 ○役割分担しながら活動することで、協力することの大切さを知る。				
準備	施設から貸出	うどん用の調理器具(麺棒、まな板、打ち台、包丁、ボウル、ザル) ・ビニール袋(10~12号、厚さ0.03mm程度)、新聞紙、タオル ・秤、鍋、菜箸、レンジ、食器 ・ラップ、布巾セット(食器用布巾、台拭き、床用の雑巾)			現在、本プログラムは休止しています。 再開するときはHPでお知らせします。
	団体で準備	エプロン、三角巾、マスク			
	確認事項	・予約時に食物アレルギーの有無を確認する。 ※道具は、蕎麦打ちでも兼用しているものがある。 ・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
予約	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、材料を注文する。 ③班編成(人数×グループ数)を相談する。 ④活動前の準備について打ち合わせておく。	①該当者はアレルギーの申請が必要。 ②材料…8人以上から注文可 <注文数の変更>3日前(祝日、休所日、土日を除く)の正午までとする。
活動前	<担当職員との打ち合わせ> ・活動の流れやグループ編成 ・食材、ふきんセットなどを受け取る。 ・試食・調理室の使い方、片付け方を確認する。	○材料は事前に計量しておいてもよい。 その場合は、講師と相談しながら、団体で行う。
活動の説明	<職員による説明> ・講師紹介、 ・活動の流れ、片付けについて ・注意事項 <講師による説明> ・作り方を一緒に作りながら、説明。 ☆別紙作り方シートあり	・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。 <引率者>けがや火災事故等がないように、安全監視を行う。
展開	1)道具を準備する。 2)材料を計量し、分配する。 3)うどんを打つ。 1. 強力粉と塩水を混ぜる 2. 塩水を加えながらこねる 3. 足踏みをして、寝かす 4. のばす 5. 切る 6. ゆでる 7. 洗う・盛りつける 4)配膳し、全員で会食する。 5)片付け、清掃、点検、ゴミ捨て ・職員の点検を受ける。 6)ふりかえり	○調理器具は、使用前・使用後ともに、洗浄して使用する。 <片付け> ・使った食器、調理器具を洗って拭く。 ・作業台、床、シンクの拭き掃除。 ・消火を徹底、ガスの元栓を閉める。 ・コンロ周辺の掃除。等 ○強力粉など拭き残しのないように洗い物、掃除を徹底する。 ○ゴミ捨て ・袋に入れてゴミステーションに捨てる。

No.	208	石窯ピザ			
	ピザ生地を小麦粉からつくり、石窯で焼きあげて会食する。				
内容	人数(人)	6~24人	時間	3~4時間	
	対象	フリー(要相談)	時期	通年	
	場所	バーベキューハウス			
	指導形態	自主活動 ・ 職員による事前の説明のみ ・ 職員・講師による直接指導			
	安全管理	引率者と職員による監視			
ねらい	○ピザを自分たちでつくって食べるまでの活動を通して、つくる体験の楽しさを味わう。 ○役割分担しながら活動することで、協力することの大切さを知る。				
準備	施設から貸出	・ピザ調理用具セット一式(6皿分×2セット)、火おこし道具一式 ・布巾セット(布巾、台拭き、雑巾)			
	団体で準備	・タオル、マスク、エプロン、三角巾 ・軍手(ゴムがついていないものが望ましい) ・(必要であれば)虫よけなど			
	確認事項	・食物アレルギーの有無を確認する。 ・職員(講師)は、ピザのつくりかた、火の管理、焼き方、片付けについての説明を行う。 ・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
予 約	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、材料、薪を注文する。 ③班編成(人数×グループ数)を相談する。 ④活動前の準備について打ち合わせておく。	①該当者はアレルギーの申請が必要。 ②材料1セット…6人分 <注文数の変更>3日前(祝日、休所日、土日を除く)の正午までとする。
活 動 前	<担当職員との打ち合わせ>担当職員と打ち合わせをする。 ・集合場所と時間、活動場所の確認。 ・活動の進め方、班編成、団体と職員の役割分担の確認。 ・食材と道具などの受け取り。	<受け取り場所> ・布巾セット (事務室) ・食材 (搬入口) ・その他の物品(屋外創作棟)
活 動 の 説 明	<職員による説明> ・活動の流れ、時間配分、片付けについて。 ・安全上の注意 ・火の管理について <講師、職員による説明> ・生地の作り方 ・火の管理について ☆別紙作り方シートあり <安全上の注意> ・走らない、火傷やケガに注意 ・火を扱っている間や片付けの際は必ず軍手を着用する。 (熱いものを持つときは、軍手の上から耐火グローブを着用する)	・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。 <引率者>けがや火傷、火災事故等がないように、安全監視を行う。 <団体が行う> ・食材の計量、分配、切り分け。 ・石窯の火の管理(火起こし~消火)
展 開	1) 作り方の説明を聞く。 2) 材料を袋に入れて混ぜ、生地をこね、湯煎で発酵させる。    <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 発酵は 1時間程度 </div> 3) 具材を切ってトッピングして、焼いて食べる。    4) 消火、片付け、掃除、点検、ゴミ捨て ○石窯の火の消火、掃除 ○洗い物、拭き掃除、掃き掃除 ○借りた物品の返却 ・数を揃えて点検を受けてから収納。 6) ふりかえり	○調理器具 ・使用前に洗浄して使用する。 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;"> 生地を作っている間に、 同時進行で、 石窯に火を起こす。 </div> <片付け> ○食材が入っていた容器 ・残飯、水などは捨て、全て空にして、洗って返却する。 ○石窯には直接水をかけない。 (破損の原因になるため) ○ゴミ捨て ・袋に入れてゴミステーションに捨てる。

No.	209	<h1>ホットサンドづくり</h1>			
概要	ホットサンドメーカーを使って、ホットサンドを作る。				
内容	人数(人)	4~40人	時間	1~2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	○自分でホットサンド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	・ホットサンドメーカー、カセットコンロ、ガスボンベ ・食器セット、布巾セット(食器拭き、台拭き、床用雑巾)			
	団体で準備	・(必要に応じて)軍手(ゴムがついていないものが望ましい)			
	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、材料を注文する。 ③班編成(人数×グループ数)を相談する。 ④活動前の準備について打ち合わせておく。	①該当者はアレルギーの申請が必要 ②材料…6個分から注文可 <注文数の変更>3日前(祝日、休所日、土日を除く)の正午までとする。
活 動 前	<担当職員との打ち合わせ> ・進行方法、時間設定、班編成の確認 ・安全上の注意、監視体制について確認 ・材料、道具などを受け取る。 ・試食・調理室の使い方、片付け方を確認。 ・掃除、点検について確認。	<団体が行う> ・材料を計量し、人数やグループ数に応じて分ける。 ・火の安全管理、消火。 (火の安全管理をする引率者が必要)
活 動 の 説 明	<職員による説明> ・活動の流れ、活動場所、片付けについて ・作り方、注意事項について <安全上の注意>ケガや火傷しないために、 ・走らない。 ・道具の取り扱い、道具の置く場所など、周りに注意。	・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。 <引率者>火傷や火災事故等がないように、安全監視を行う。
展 開	1)準備 ・必要な調理器具や材料を洗う。 ・材料を計量し、人数やグループ数に応じて分ける。 2)ホットサンドメーカーに材料をはさんで、焼く。 ・焼いたら食べる。 3)片付け、清掃、点検、ゴミ捨て ・カセットコンロやそのまわりを掃除する。 ・使った調理器具を洗って水気をよく拭き取り、片付ける。 ・その他の使った道具を片付ける。 ・ゴミは袋に入れ、ゴミステーションに捨てる。 4)ふりかえり	○調理器具…使用前・使用後ともに洗浄して使用する。 <片付け> ○ホットサンドメーカー ・汚れをよく洗って落とす。 ・水気を拭き取る。 ○職員の点検を受ける。

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	1~1.5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	<p>○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。</p> <p>○火の扱いを知り、安全に気をつけて活動する。</p>				
準備	施設から貸出	<ul style="list-style-type: none"> ・たき火台、耐火シート、耐火グローブ、圧電式ライター ・アルミホイル、食器セット、布巾セット(食器拭き、台拭き、床用雑巾) 			
	団地で準備	<ul style="list-style-type: none"> ・牛乳パック(1000mL) ・軍手(ゴムがついていないものが望ましい) 			
	確認事項	<ul style="list-style-type: none"> ・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
予約	<ul style="list-style-type: none"> 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、材料を注文する。 ③班編成(人数×グループ数)を相談する。 ④活動前の準備について打ち合わせておく。 	<p><材料> パン レタス、ウインナー ケチャップ</p>	<ul style="list-style-type: none"> ①該当者はアレルギーの申請が必要 ②材料…6個分から注文可 <p><注文数の変更>3日前(祝日、休所日、土日を除く)の正午までとする。</p>
活動前	<p><担当職員との打ち合わせ></p> <ul style="list-style-type: none"> ・進行方法、時間設定、班編成の確認 ・安全上の注意、監視体制について確認 <ul style="list-style-type: none"> ・食材、ふきんセットなどを受け取る。 ・試食・調理室の使い方、片付け方を確認。 ・消火方法と掃除、点検について確認。 		<p><団体が行う></p> <ul style="list-style-type: none"> ・材料を計量し、人数やグループ数に応じて分ける。 <ul style="list-style-type: none"> ・火おこし、火の安全管理、消火。(火の安全管理をする引率者が必要)
活動の説明	<p><職員による説明></p> <ul style="list-style-type: none"> ・活動の流れ、活動場所、片付けについて ・作り方、注意事項について <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin-top: 10px;"> <p><安全上の注意> 火傷やケガをしないために</p> <ul style="list-style-type: none"> ・走らない。 ・道具の取り扱い、道具の置く場所など、周りに注意。 ・火を扱っている間や片付けの際は必ず軍手を着用する。(熱いものを持つ際は、軍手の上から耐火グローブを着用する。) </div>		<ul style="list-style-type: none"> ・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。 <p><引率者>火傷や火災事故等がないように、安全監視を行う。</p>
展開	<ol style="list-style-type: none"> 準備 <ul style="list-style-type: none"> ・食器を洗う。 ・材料を洗って、人数やグループ数に応じて分ける。 ・耐火シートの上にたき火台を準備する。 焼いて食べる。 <ul style="list-style-type: none"> ・パンにウインナー、レタスをはさみ、アルミホイルで2重に包む。 ・牛乳パックに入れ、たき火台の上に置く。 ・牛乳パックの口に火をつけて燃やす。 片付け、清掃、点検、ゴミ捨て <ul style="list-style-type: none"> ・片付け終了後に職員の点検を受ける。 ・ゴミは袋に入れ、ゴミステーションに捨てる。 ふりかえり 		<p>○調理器具は、使用前・使用後ともに洗浄して使用する。</p> <p><片付け></p> <ul style="list-style-type: none"> ・たき火台とそのまわりの掃除。 ・使った食器を洗って片付ける。 ・その他の使った道具を片付ける。