

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	事前の説明のみ	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。 ○職員の点検を受ける。
	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	