

No.	205	ぐるぐるヨーグルトパン			
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	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 ・ 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、休土日、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 <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)  		※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		

★別紙作り方シートあり