

No.	207	<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			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	○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)				
	団体に準備	・(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 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。