

## 36. バームクーヘンづくり

### 1. ねらい

野外でバームクーヘン作りを楽しむとともに、みんなで協力し合うことの大切さや、自分の責任を果たすことを学ぶ。

### 2. 時期・時間・場所

- ・年間を通じて活動可能。
- ・2～3時間程度
- ・4人以上で行うのが望ましい。  
屋内：クラフトホール（50人程度）  
屋外：本館炊飯場（150人程度）・屋根付炊飯場（50人程度）

### 3. 準備（よくお確かめください）

●は当所食堂売店で購入（注文書にて事前注文）

自然の家で貸し出しできる物	利用者で準備する物
ボール、計量カップ 計量はかり、泡立て器 野外炊事用食器セット、 洗剤、たわし、 火ばさみ、まき割りなた 竹棒（直径3～4cm位、長さ80～ 100cm位）	活動に適した服装 アルミホイル、ふきん、タオル、新聞紙、 マッチ、軍手、ビニール袋 ●まき ●バームクーヘン材料 （ホットケーキミックス、卵、牛乳、砂糖、 マーガリン） ※食材の持ち込みはできません。 食堂に事前に注文が必要です（返品不可） 8人分のセットのみとなります。

※材料の注文は、ご利用1週間前までに売店までお願いします。  
※ご利用1週間前を過ぎますと、食材のキャンセル・分量の変更はできません。  
ご利用1週間前を過ぎて活動を中止する場合は、材料をお持ち帰りいただくこと  
になりますのでご了承ください。

### 4. 活動内容

- ・別紙「バームクーヘンづくりレシピ」を参考に、進めてください。

①準備（用具、材料） ②作り方の説明 ③生地づくり（まぜる） ④焼く ⑤食べる  
⑥後片付け

### 5. 留意点

- （1）食中毒を予防するため、石けんでの手洗いや食器・調理器具の消毒を十分に行い、調理しましょう。食材は、売店での購入となります。
- （2）節水に心がけましょう。
- （3）なたや火の扱いには、十分気をつけましょう。安全面についての指導を十分行ってください。
- （4）用具はていねいに扱い、使用後はきちんと後片付けをしてください。  
食器セットや器具などは、洗って拭き取った後、職員の点検を受けてから元の位置にもどしてください。
- （5）団体で行う場合は、指導する方が事前に作ってみられることをお勧めします。