

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・人数

- ・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（20人程度）
 屋外：本館炊飯場（50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） ●は売店注文書で注文

自然の家で貸し出しできる物	利用者に準備する物
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）	アルミホイル、ふきん、タオル、新聞紙、 マ ッチ、軍手 ●まき ※食材の持ち込みはできません。 ◎食事注文書で注文 バームクーヘン材料（4人分）

※材料の注文はご利用2週間前までにお願いします。（食事注文書を提出ください）
 ※変更は4日前までになります。

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。

