

52. こもれびチョコフォンデュ

1. ねらい

野外で自分の食べ物を友だちと協力し合って作ることを楽しむとともに、協力し合うことの大切さを学んだり、自分の責任を果たすことを学ぶ。また、野外で友だちと食事をする事で、互いの人間関係を深める。

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（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） ●は当所売店でも購入可能です（要予約）

自然の家で貸し出しできる物	利用者で準備する物
なべ、ボール、カセットコンロ、 フォンデュ鍋、ヘラ 計量カップ、計量はかり （野外炊飯用食器セット、洗剤、 たわし、火ばさみ、まき割りなた）	活動に適した服装 ふきん、軍手、ガスボンベ、 フォンデュ用ティーライトキャンドル、 （新聞紙、マッチ） ●まき、ガスボンベ ●食材 （特別食として食堂にて2週間前までに注文） 食材内容は詳細（こもれびチョコフォンデュ）参照

※特別食の材料の注文は、ご利用2週間前までにお願いします。
 ※ご利用2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。
 事前に活動を中止する場合は、材料をお持ち帰りいただくこととなりますのでご了承ください。

4. 活動内容

- ・別紙「こもれびチョコフォンデュレシピ」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、こねる）
 ④発酵（ねかす）⑤分け取り、形を整える ⑥棒に生地を巻き付ける ⑦焼く ⑧食べる
- ・幼児対象に行う場合は、チョコレートソースづくりはスタッフで行うことをお勧めします。
- ・チョコレートソースづくりの湯煎は、カセットコンロかかまどの火を使ってください。
- ・チョコレートフォンデュの食材は季節等に合わせて、食堂にご相談ください。

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) ガスコンロやなた等の刃物のあつかいや火のあつかいには、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、指導するスタッフが事前に体験することをお勧めします。