

|        |  |                          |   |   |
|--------|--|--------------------------|---|---|
| 活動名    | ⑤うどん作り   |                          |   |  |
| 活動のねらい | ○みんなと力を合わせてうどんを作り、伝統的な技法に触れることで、楽しく食べられるだけではなく、友達との絆を一層深める。  |                          |   |   |
| 活動条件   | 実施場所   | クラフトホール                  | 人数  | 20名程度まで<br>(1グループ4人以上が望ましい)   |
|        | 活動時間   | 3～4時間(準備・片付け含む)          | 開始可能時刻  | ①9:30 ②13:00  |
|        | 実施時期   | 年間を通じて実施可能               | 対象  | 小学生以上   |
|        | 職員による指導の内容   | 物品の使い方の説明、安全指導、片付け後の点検作業 |   |   |
|        | 引率者の役割   | 全体指導、個別指導、緊急時対応          |   |   |
| 準備するもの | 自然の家で貸し出し可能なもの   |                          | 購入していただくもの  |   |
|        | ☆麺打ち台 ☆麺棒<br>☆はかり ☆計量カップ ☆包丁<br>☆こま板 ☆カセットコンロ<br>☆鍋セット(鍋・ボウル・ざる)<br>☆食器セット ☆洗剤   |                          | ☆うどん材料(580円/4人分セット)<br>☆ガスボンベ(180円/1本)<br>※ガスボンベは持込可能   |   |
|        |  |                          | 団体で用意するもの<br>☆ふきん ☆ビニール手袋<br>☆スポンジ(食器洗い用)<br>☆大き目の厚手ビニール袋<br>(生地を踏むのに使用・グループに2枚程度必要)                                |   |
| 活動の流れ  | 活動項目   | 所要時間                     | 活動内容(例)   |   |
|        | 食材・用具等<br>受け取り・準備  | 10分                      | <input type="checkbox"/> 食材を受け取る<br><input type="checkbox"/> 活動に必要な物品の準備をする   |   |
|        | 調理・食事  | 2時間20分～<br>3時間20分        | <input type="checkbox"/> うどん作りをする<br><input type="checkbox"/> できあがった麺を茹でる<br><input type="checkbox"/> できあがったうどんを食べる |   |
|        | 後片づけ<br>点検   | 30分                      | <input type="checkbox"/> 使った道具を片付ける<br><input type="checkbox"/> 職員の点検を受け、使った物品を片付ける                                 |   |
| 注意事項   | <p>○このプログラムは麺を踏む工程があるため、原則屋内(クラフトホール)で活動します。</p> <p>○食材は、ご利用日の1か月前までに食事物品注文書にて注文をお願いします。食事物品注文書は、当所のホームページからダウンロードしてください。</p> <p>○野外炊事の食材は当日のキャンセル、食数変更はできません。変更がある場合は利用日を含まない1週間前までに、当所までご連絡ください。</p> <p>○午後の活動で野外炊事をする場合、原則14:00までにプログラムを始められるようにしてください。</p> <p>○調理前には必ず手洗いをし、調理用具も洗ってから使用してください。</p> <p>○食材は受け取ってから日向に放置しないようにしてください。</p> <p>○食中毒防止の観点から、食材の持ち込みは禁止とします。また食材は十分加熱してください。</p> <p>○注文いただいた食数分割りばしがつきます。食数以上に割りばしが必要な場合はご持参いただくか、ご注文ください。</p> <p>○残った食材や料理は持ち帰らず、廃棄処分をしてください。調味料(油やみそ、だしの素等)が余った場合、食材が入っていたかごに入れて返却してください。</p> <p>○使った道具はきれいに洗い、水気をしっかりとふき取った後、職員の点検を受け、片付けをしてください。</p> <p>○野外炊事は研修の一環ですので、飲酒はご遠慮ください。</p> <p>○活動中何かありましたら、受付時にお渡しした無線機で事務室までお知らせください。</p> <p>○「開始可能時刻」は、職員が指導に入る場合にプログラム開始が可能な時刻です。</p> <p>○活動時間は目安です。人数や年齢により違いが出ることがあります。</p> <p>○材料費等、代金の詳細については利用ガイドをご覧ください。</p> <p>○炊事開始までに団体の担当者の方に野外炊事説明(物品の場所や片付けについての説明等)をします。</p> |                          |   |   |