


活動名	⑥バームクーヘン作り			
活動のねらい	○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。			
活動条件	実施場所	本館野外炊飯場、屋根付炊飯場 クラフトホール		人数  クラフトホール：20名程度 本館炊飯場：50名程度 屋根付炊飯場：50名程度 ※4名以上で行うのが望ましい
	所要時間	2～3時間程度		
	実施時期	年間を通じて活動可能		
	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できるもの		購入していただくもの	
	☆ボウル ☆計量カップ ☆泡立て器 ☆野外炊事用食器セット ☆火ばさみ ☆キンドリングクラッカー（まき割りに使用） ☆竹棒（直径3～4cm程度、 長さ80cm～100cm程度）		☆バームクーヘン材料（660円/4人分セット） ☆薪（750円/1束）	
			団体で用意するもの ☆アルミホイル ☆タオル ☆活動に適した服装 （綿素材の長袖長ズボンの着用が好ましい） ★ふきん ★新聞紙 ★マッチまたはライター ★軍手（すべり止めのない、綿等の燃えにくい素材のもの） ※★の印がついているものについては「消耗品セット」としてご注文いただくことも可能（720円）です。	
活動の流れ	活動項目	所要時間	活動内容（例）	
	食材・用具等 受け取り	30分	<input type="checkbox"/> 食材を受け取る <input type="checkbox"/> クラフトホールにて、必要な物品を受け取る	
	火おこし 調理	60～120分	<input type="checkbox"/> 火おこしをする <input type="checkbox"/> 生地を作り（材料を混ぜる）、焼く <input type="checkbox"/> できたものを食べる	
後片付け 点検	30分	<input type="checkbox"/> 使った道具を洗い、点検を受ける <input type="checkbox"/> 道具を元の場所に片付ける		
注意事項	<p>○食中毒防止のため、食材の持ち込みはご遠慮ください。食材は、売店での購入となります（注文の際は、ご利用の20日前までに食事注文書の提出が必要です）。また注文内容の変更（キャンセル含む）は、ご利用日の3日前の15:00までに行ってください。</p> <p>○食中毒防止のため、石けんでの手洗いや食器・調理器具の消毒を十分に行ってから調理してください。</p> <p>○安全面（刃物や火の扱い等）に十分気を付けて活動してください。</p> <p>○炊事開始までに団体の担当者の方に職員から野外炊事説明（物品の場所や片付けについての説明等）をします。</p> <p>○用具は丁寧に扱い、使用後は後片付けをお願いします。食器セットや調理器具等は、きれいに洗い、水気をふき取った後、職員の点検を受けてから元の位置に戻してください。</p>			