

国立赤城青少年交流の家「屋根付き広場」(所要時間 2 時間 30 分)

パン作りの準備～昼食(遊ぼうパンとウインナー焼き)

【準備】小麦粉こね、野菜切り、かまどの支度、たきぎ集め、火起こし

【作り方】 強力粉、マーガリン、ドライイースト、水をボールまたは厚手のビニール袋(道具がない野外ではこうしている)に入れ、耳たぶくらいの硬さになるまで手でもむ。

(多少時間をおくとふくらみが大きくなる。)

水については少しずつ入れていくことがコツ。

5～6 個に均等に分け、へび状にして篠棒(これが最適)に隙間なく巻きつけ、火(遠火)でじっくりときつね色になるまで焼きあげる。



【注意】マッチの使い方

(ねらい) 野外料理の楽しさを通して、先人の知恵を知ることができるようになる。

指導体制：指導者 2 名、指導助手 7 名 に対し **対象人数**：20 人

準備：カマド 8 つ、鉄板 8 つ、パンの材料【(5～6 人分) 強力粉 300g、マーガリン 15g(大さじ 1)、ドライイースト 6g、水 200cc、好みにより砂糖・ココア粉末・チョコを砕いたもの】野菜、ウインナー、まな板、包丁、マイ箸、マキ、マッチ、うちわ、杉の葉(炊きつけ用)

留意点： スタッフの入念な打ち合わせを行う。

マッチの扱いから火起こし、炭・灰の片付けまで安全に留意させながら各自に体験させる。

プログラムの関連性：

小学校学習指導要領

家庭科 B 日常の食事と調理の基礎(発展的な内容)

(1) 食事の役割について次の事項を指導する。

ア 食事の役割を知り、日常の食事の大切さに気づくこと

イ 楽しく食事をするための工夫をすること

(2) 調理の基礎について、次の事項を指導する。

ア 調理に関心を持ち、必要な材料や分量や手順を考えて、調理計画を立てること。

イ 材料の洗い方、切り方、味の付け方、盛りつけ、配膳及び後片付けが適切にできること。

ウ ゆでたり、いためたりして調理ができること

エ 米飯及びみそ汁の調理ができること

オ 調理に必要な用具や食器の安全で衛生的な取り扱い及びこんろの安全なとりあつかいができること

理科 4 年 A 物質・エネルギー

(1) 燃焼の仕組み

物を燃やし、物や空気の変化を調べ、燃焼の仕組みについての考えを持つことができるようにする。

ア 植物体が燃えるときには、空気中の酸素が使われて二酸化炭素ができること