

No.	202	<h1>ぐるぐるパン</h1>			
概要	竹に生地を巻き付けて、ぐるぐるまわしながら炭火でパンを焼き上げる。				
内容	人数(人)	10~80人	時間	3~4時間	
	対象	どなたでも	時期	通年	
	場所	試食・調理室、玄関横			
	指導形態	自主活動 ・ <b>職員による事前の説明のみ</b> ・ 職員による直接指導			
	安全管理	引率者による監視			
ねらい	○炭を使って、自分でパンを焼いて食べることで、体験の楽しさを味わう。 ○協力したり、役割分担したりしながら活動することで、「仲間の大切さ」を知る。 ○火の扱いを知り、安全に気をつけて活動する。				
準備	施設から貸出	バーベキューコンロ大、バーベキューコンロ中、火ばさみ、うちわ、炭入れ、じゅうのう、耐火手袋、圧電式ライター、調理器具、ラップ、竹、アルミホイル			
	団体で準備	軍手、(必要に応じて、水分補給用の飲料)			
	確認事項	・食物アレルギーの有無を確認する。 ・引率者は職員と実施方法や監視体制・安全管理等について事前に確認を行う。			



	内 容	留意事項
よ 活 り 動 前 日	①予約時に、アレルギーの有無を確認する。 ②申込書により、ぐるぐるパン材料(1セット約20個分、10人分)、燃料を注文する。 (材料は、強力粉、ドライイースト、砂糖、卵、バター、塩)	○注文数の変更は、3日前(祝日、休所日、土日を除く)の正午までとする。
活 動 の 説 明	<<研修団体担当者>> ①職員と活動の流れやグループ編成などについて打ち合わせをする。 ②職員からふきん・雑巾を受け取り、試食・調理室の使い方、片付け方を確認する。 <<研修団体全員>> ①活動の流れを知る。 ②注意事項を知る。	○調理器具は、使用前・使用後ともに洗浄して使用する。 ○準備から片付けまでが研修であることを徹底する。 ○衛生面には十分に気を付ける。
展 開	【試食・調理室】 ①生地をこねる。 ②発酵させる。(季節によるが1時間程度) ③竹にアルミホイルを巻き、伸ばした生地を巻きつける。 ④片付け ・使った調理器具を洗って片付ける。 【玄関横】 ①炭に火をつける。 ②炭火で焼きながら食べる。 ③片付け・清掃・点検 ※片付けについて ・燃え残った炭は、じゅうのうで専用の缶に入れ、水をかけて消火する。 ・コンロの残った灰、まわりのごみなどを、ほうきで掃いてきれいにする。 ・その他の使った道具を片付ける。 ④ふりかえり	○材料をグループごとに分ける作業は、人数やグループ数に応じて研修団体が行う。 ○発酵させている間は、団体で自主的な活動をしたり、館内ラリーなどのプログラムをしたりする。 ○竹に生地を巻くときは、ひも状に伸ばしてから巻く。厚いと中まで焼けないので、生地をおさえながら、薄めに巻きつけるとよい。 ○炭に火をつけるとき、竹を回すとき、炭の片付けをするときには必ず軍手をする。また、必要に応じて耐火手袋をつける。 ○引率者は、火傷や火災事故等がないように、安全監視を行う。 ○ゴミは袋に入れ、ゴミステーションまで運ぶ。 ○片付け終了後に職員の点検を受ける。 ☆別紙作り方シートあり