

No.	203	ぐるぐるホットケーキ												
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ホットケーキを焼き上げる。													
内容	人数(人)	6~100人	時間	2~3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	・	職員による事前の説明のみ	・ 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、自分でホットケーキを焼いて食べることで、体験の楽しさを味わう。 ○役割分担しながら活動することで、協力することの大切さを知る。 ○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。												
<table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">内 容</th> <th>留意事項</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>より活動前日</td> <td> 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、ぐるぐるホットケーキ材料(1セット6人分)、燃料を注文する。 (材料は、ホットケーキミックス) </td> <td> ○注文数の変更は、3日前(祝日、休日、土日を除く)の正午までとする。 </td> </tr> <tr> <td>活動の説明</td> <td> 《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。 </td> <td> ○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。 </td> </tr> <tr> <td>展開</td> <td> 【試食・調理室】 ①生地をこねる。 ②竹にアルミホイルを巻き、伸ばした生地を巻きつける。 ③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、水をかけて消す。 ・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 </td> <td> ○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。 ○竹に生地を巻くときは、ひも状に伸ばしてから巻く。 ○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。 </td> </tr> </tbody> </table>	内 容		留意事項	より活動前日	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、ぐるぐるホットケーキ材料(1セット6人分)、燃料を注文する。 (材料は、ホットケーキミックス)	○注文数の変更は、3日前(祝日、休日、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竹にアルミホイルを巻き、伸ばした生地を巻きつける。 ③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、水をかけて消す。 ・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。 ○竹に生地を巻くときは、ひも状に伸ばしてから巻く。 ○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	
内 容		留意事項												
より活動前日	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、ぐるぐるホットケーキ材料(1セット6人分)、燃料を注文する。 (材料は、ホットケーキミックス)	○注文数の変更は、3日前(祝日、休日、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竹にアルミホイルを巻き、伸ばした生地を巻きつける。 ③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、水をかけて消す。 ・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。 ○竹に生地を巻くときは、ひも状に伸ばしてから巻く。 ○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。												

