


No.	204	<h1>バウムクーヘン</h1>			
概要	竹に生地を何度も巻き付けて、ぐるぐるまわしながら炭火でバウムクーヘンを焼き上げる。				
内容	人数(人)	6~30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、自分たちでバウムクーヘンを作ることを通して、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、ポウル、おたま、包丁、バット、竹			
	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、バウムクーヘン材料(1セット6~10人分)、燃料を注文する。 (材料は、ホットケーキミックス、卵、砂糖、バター、牛乳)	○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生地を混ぜる。 【玄関横】 ①炭に火をつける。 ②竹を空焼きして、濡れ布巾で拭く。 ③ポウルの上で竹棒に生地を回しかけ、炭火の上で回しながら焼き色が付くまで焼く。生地がなくなるまで③を繰り返す。 ④焼きあがったら切って食べる。 ⑤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。 ・ポウルやおたまなどの調理道具を洗って片付ける。 ⑥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。 ○水分を加減し、垂れにくい程度の生地を作るとよい。 ○強火で、素早く回し焼く。 ○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着る。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。 ○作業用の長机(貸出有)を用意するとよい。 ○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