


活動名		バーベキュー				
概要	○炭をおこしてバーベキューをする。					
ねらい	○炭火おこしなど、バーベキュー活動の基本的なノウハウを身につける。 ○班で仕事の分担を決め、安全に注意し、協力して作業を進める。					
関連教科等	家庭・理科・社会・総合					
指導形態	①自主活動で実施、②職員は活動の説明のみ行う、③職員が指導を行う					
時期	通年	時間帯	昼・夕		対象	高学年～
場所	第1炊飯場 第2炊飯場	人数	10人～ 班編成12班以内 (7～14人/1グループ) ※バーベキュー台(小)の場合は、12班以内(2～4人班)		所要時間	3～4時間
準備物	施設で準備できるもの			団体・個人で準備するもの		
	食材一式、バーベキュー用具一式、炭、割木 運搬用リヤカー等			軍手、タオル		
進め方・展開例						
内容				留意点		
活動前	○事務室で打ち合わせを行う。 ・ねらいの確認 ・班の数、役割分担、活動の進め方 ・食材、ランプの灯の運搬について			○職員の指導が活動の説明のみの場合は、説明後の進め方、片づけ方を確認する。		
活動の説明	○各班で仕事の分担を決める。 (火おこし係・食材係) ○食材の搬入。(リヤカー使用) ○会場、用具の準備。			○食材を運ぶ人数は各班1～2人。 ○焚き付けは周辺の枯れ葉、枯れ枝でも可。 ○各係同時展開とする。 ○包丁は指導者が配布し、回収する。		
展開	○火おこし係 ・割木に火をつけ、炭をおこす。 ・鉄板、網を十分焼く。 ・机、椅子をセットする。 ○食材係 ・ご飯を炊く。(選択による) ※手順は「カレーづくり」参照 ・野菜を切る。 ・肉、野菜を焼く。 ○食事 ○片づけ ・残飯はポリバケツに入れて食堂に返す。 ・鉄板、網の手入れ。 ・用具をもとの位置に返す。			○やけどに注意させる。 ○必ず指導者がつく。 ○割木のめやす。(1班につき1束) ○鉄板は油をひき、布を使ってふく。 ○野外で食べる場合、外への機の移動も可。 ○包丁の取り扱いには十分に注意させる。 ○肉はよく焼く。 ○包丁は数を確認する。 (必要なくなった時点で早めがよい) ○鉄板は熱いうちに油でふき、ヘラで焦げを落し布で拭く。網は焼け残りをはたき落とし焼いておく。		
まとめ	○活動を振り返りながら、楽しく食事をする。 ○気づいたことや難しかったところ、工夫したところなどを発表し合う。					
評価	○炭火おこしなど、バーベキュー活動の基本的なノウハウを身につけることができたか。 ○安全に注意して、班で協力して楽しく活動できたか。 ○注意事項等を、しっかり聞いて守ることができたか。					
発展	○家庭の庭や自然の中で、石やブロックなどを利用してバーベキューを楽しむことにも挑戦させたい。					

♪こんなものを使うよ♪
バーベキュー編



へら



トング



バット



ボウル



ざる



はし 人数分



平皿 人数分



どんぶり 人数分



コップ 人数分



しゃもじ

その他に...



火ばさみ



皮手ぶくろ



火かき棒



輪羽(リンバ)



うちわ



木炭



バーベキュー台(小)



バーベキュー台



金網



鉄板



割木



新聞紙



十能



布

