

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		○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。 ○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。									
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		2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(2～6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		○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。					
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		○安全に注意して、班で協力して楽しく活動できたか。 ○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。									
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



輪羽(リンバ)



うちわ



鉄板



木炭



バーベキュー台(小)



バーベキュー台



金網



布



割木



新聞紙



十能(じゅうのう)

バーベキューの片づけについて

第1次飯場

はじめに

- * 残飯はそのままポリバケツに入れる
その他のゴミはビニール袋に入れる



- * 食堂から持ってきたかごやバットなどは食堂に返す
- * 【はがま】、【食器類】、【かまど】、【バーベキュー台】の片づけをする
(片づけについては各カード参照)
- * 終わったらテーブルの周りの掃除や、他の片づけの手伝いをする

連絡は
事務室：内線65

バーベキュー台の片づけ

* 必ず軍手か皮手袋をして掃除する



* 鉄板は熱いうちに油をひいて、ヘラで焦げを落とし、布で拭く

* 鉄板に、再度油をひいて、布で拭く

* 網は焦げカスを落とし、油をつけた布で拭く



* 火ばさみや十能(じゅうのう)を使って、燃え残った炭やその他の燃えカスなどは、水を入れたバケツへ

* 大人のチェックを受けて、バーベキュー小屋に片づけて終わる

食器類の片づけ

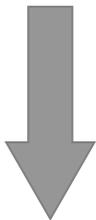
台ふきがおいてある側
の洗い場を使う

お皿・どんぶり

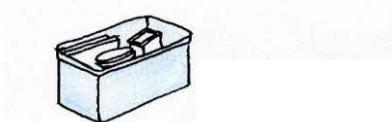
はし・コップ

その他

しゃもじ, ボウル, ざる, バット,
やかん, トング, ヘラ, はがまのふた



洗剤で洗い、食器ふきで水分をふきとる



食器をそれぞれもとあった場所にもどす



大人のチェック後、棚に片づける

かまどの片づけ

* 必ず軍手か皮手袋をして掃除する

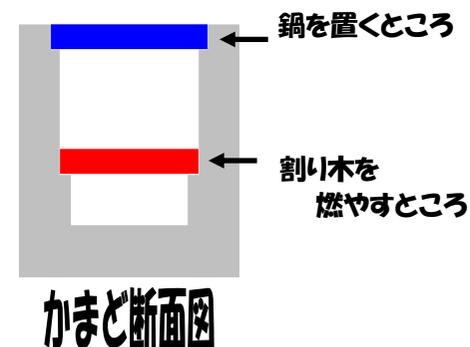
* リンバは12番のかまどの裏に、
うちわや皮手袋は左側シャッターの最下段に片づける

* 右図の青と赤の火ごうしを起こして(重くて熱いので注意)、
十能(じゅうのう)や砂場の横のホウキを使って灰を掃除する

* 燃えカスなど、すべて水を入れた指定のバケツへ

* 火ばさみや十能(じゅうのう)は1番のかまどの裏へ

* 大人のチェックを受けて終わる



焼きそばの片づけはみません、
あゝ、

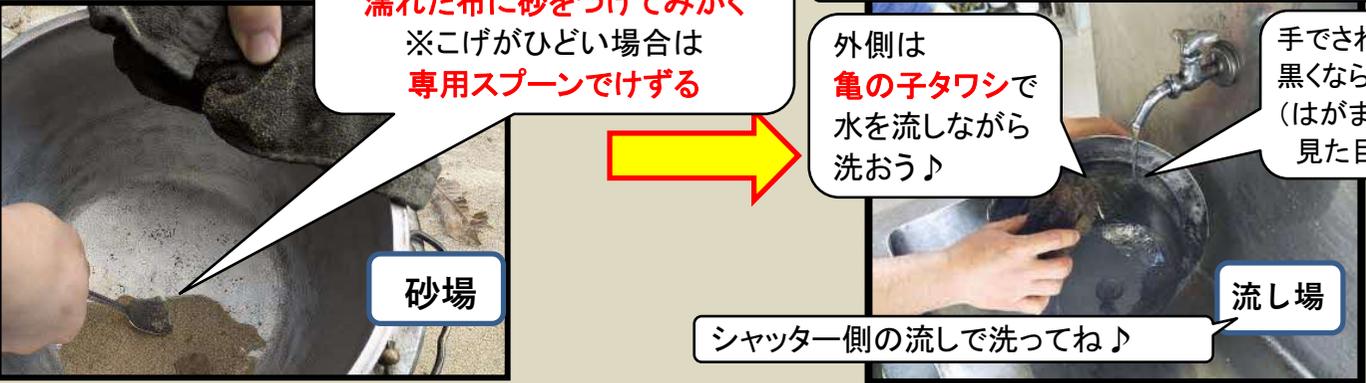


はがまの片づけ

焼きそばのみの場合は、この片づけはありません

①はじめに、はがまの**内側**を
次に、**外側**をきれいにする！

はがま



【※内側がこげていた場合のみ】
濡れた布に砂をつけてみがく
※こげがひどい場合は
専用スプーンでけずる

内側はご飯つぶが残らないようにしっかりみがこう♪

外側は
亀の子タワシで
水を流しながら
洗おう♪

手でさわった時に
黒くならなければOK！
(はがまの外側は
見た目は黒いままで)

砂場

流し場

シャッター側の流しで洗ってね♪



大人のチェックを受けて、OKがでたら、もとあった場所にかたづける

※次に使う団体のため、どうかよろしくお願いします