

【炊飯活動】

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		「自主活動で実施」「職員は活動の説明のみ行う」「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 ・おにぎりをつくる。 ・野菜を切る。 ・肉、野菜を焼く。 ○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、外への机の移動も可。 ○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



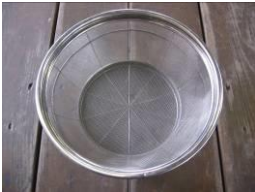
トング



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

パーベキューの片づけについて

第1棟現場

はじめに

* 残飯はそのままポリバケツへ捨てる
ポリバケツには残飯だけを入れ、それ以外は全てゴミ袋へ入れる

水ももろく
ポリバケツへ

* 食堂から持ってきたかごやバットなどは食堂に戻す



* 【はがま】、【食器類】、【かまど】、【パーベキュー台】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します

現場は
お片づけ完了!

パ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

* 火はさみや十能じゅうのうを使って、
燃え残った灰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、パーベキュー小屋に片づけて終わる

食器類の片づけ

お皿・どんぶり

はし・コップ

その他

台拭きがひいてある側
の洗い場を使う

しゃもじ、ホウル、氷こぎホウル、
バット、やかん、ざる、トング、ハ
ラ、はがまのふた

洗剤で洗う



食器をそれぞれもどった場所にもどす

すべて自然乾燥です
水気をよく切ってください!

大人のチェック後、棚に片づける

はがま



かまどの片づけ

* 必ず軍手か皮手袋をして掃除する

* 輪羽りんうは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

* 右図の青と赤の火格子を起こして(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

* 火はさみや十能じゅうのうは1番のかまどの裏に片づける

* 大人のチェックを受けて終わる

網を置くところ

砂ホウキ

かまど確認

燃えカス

燃えカス

はがまの片づけ

流し場で、亀の子タワシかめの子たわしを使って洗います
(ふた、しゃもじは食器洗い除)

もし内がわがこげていたら・・・

砂場で砂をつけて、金だわしかねだわしを使ってみがく

シャッター側の
洗い場を使う

流し場で亀の子タワシかめの子たわしを使って
水を流しながらみがく
手でさわって黒くならなければOK!
※内がわは、こまめに洗ってあげてくださいね!

仕上げに流し場で洗剤をスポンジで洗って洗う

大人のチェック後、棚に片づける

※次に使う団体のため、どうかよろしくお願いします

網もどきの片づけの
洗い場
準備
せは、
せん