

ポップコーン

プログラムの概要・ねらい

日常生活において「火」を扱う場面が少なくなっている今日において、野外活動で「火起こし」を体験することは大きな経験といえる。そうして得た「自分たちの火」を「起こして終わり」ではなく、有効活用するのが本プログラムのねらいである。自分たちで起こした火を使って、フライパン一枚でできるポップコーンづくりに挑戦する。

場所	野外炊飯場	2 燃焼をゼロに	4 質の高い教育をみんなに
時間	1時間	12 つくも責任 つかう責任	13 気候変動に具体的な対策を
値段	料金表参照		
季節	年間		
人数	何人でも		
準備物 【利用者】別紙「野外炊飯(準備・片付け)」参照 救急用品 【自然の家】材料(1セット:ポップコーン豆1袋(150g程)、塩、油)、薪(別途料金)、野外炊飯用具セット			

①準備

別紙「野外炊飯(準備・片付け)」を参照し、事前準備をする。
 材料をサービスセンター受付で受け取る。※材料数、賞味期限を確認する。
 野外炊飯場で道具を確認する。薪※を受け取る。 **※実施途中で薪が足りなくなる場合は、スタッフへ連絡する。**

②実施の流れ

【時間】

※簡単なプログラムなので、「火付け」や「火起こし(ファイアスターター)」実施後に行うことをお勧めする。(写真①)

0:00 プログラムシートで、作り方や留意事項の確認をする。

0:10 フライパンにポップコーン豆、油、塩適量(二つまみほど)を入れ、軽く混ぜる。(写真②)

0:15 フライパンにフタをして、火にかける。(写真③)

ポップコーンのはじける音が聞こえてきたら、フライパンをゆすり、中の豆が均一に火にあたるようにする。

はじける音がなくなったら、フライパンを火から下ろす。

ポップコーン全体にお好みで塩をふりかけ完成。(写真④)

0:30 片付け

1:00 終了

※自然の家では、食品教材のアレルギー表を用意していますので、アレルギー体質の方がいる場合は、事前に確認してください。
 また、アレルギー表では不明な方、不安な方がいましたら、事前に相談してください。

①



②



③



④

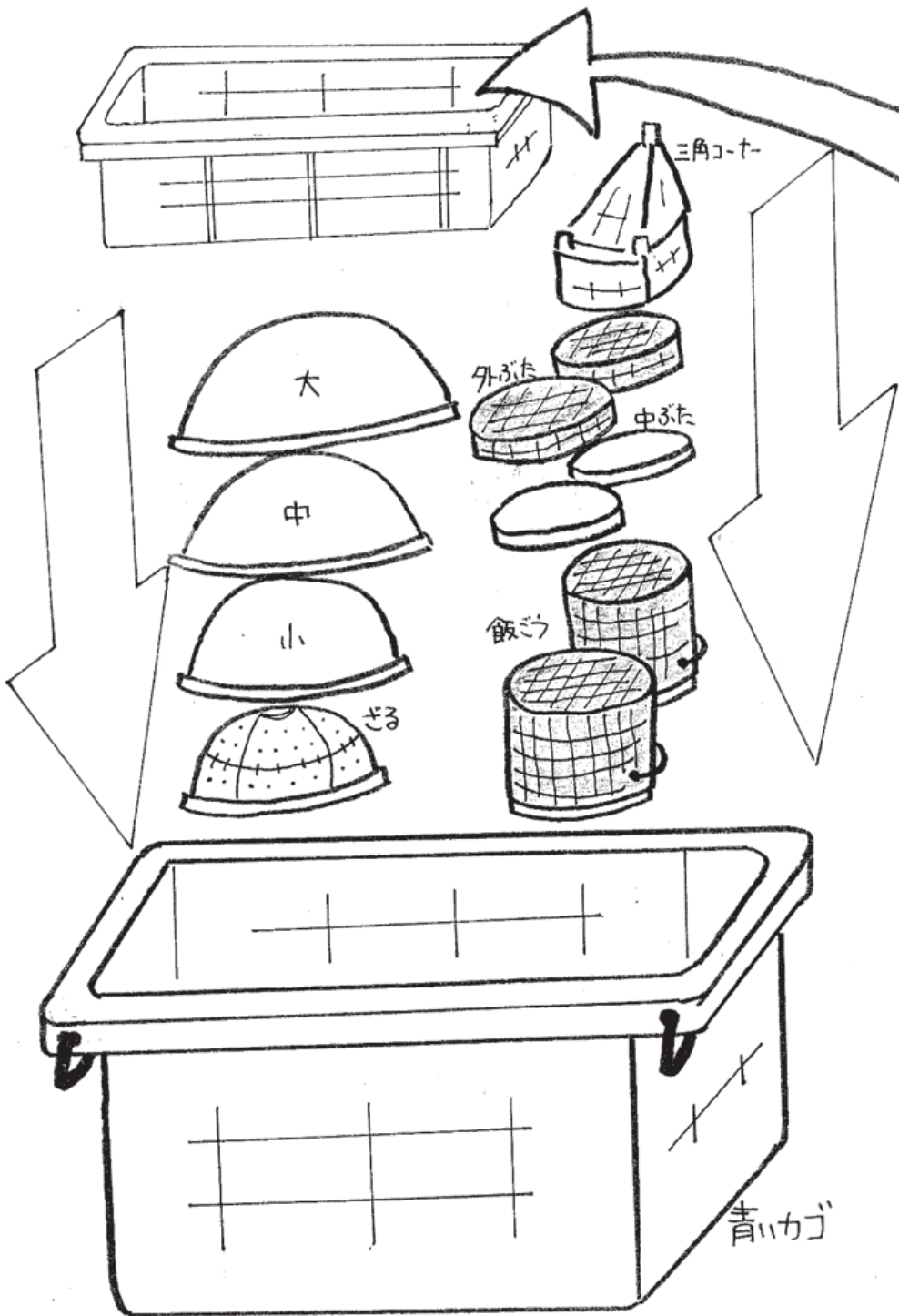


③後片付け

別紙「野外炊飯(準備・片付け)」を参照し、後片付けをしてスタッフの確認を受ける。薪の束数を申告する。材料用のかごをサービスセンター受付へ返却する。

★かまどに水を掛けて掃除するとレンガが割れてしまうので、絶対に行わない。

ちばししょうねんしぜん いえ やがいすいはんようぐ
 千葉市少年自然の家 野外炊飯用具セット



おたま		2
さいばし		2
皮むき器		2
トング		2
フライ返し		2
しゃもじ		2

ちょうりきぐ
 調理器具はプラスチックのかごの中に入れてください。

ボール大	1	三角コーナ-	1
ボール中	1		
ボール小	1	丸型4合飯ごう	2
ざる小	1		

ボールは水が切れるように下向きに入れてください。

飯ごうはふたは外して、水が切れるように下向きに入れてください。

次の人が気持ちよく使えるように、きれいに洗ってください。