

# ゆで卵・温泉卵

## プログラムの概要・ねらい

小学校の調理実習で必ず行う卵料理の定番のゆで卵。予習として、もちろん復習としても。薪で火を起こして作るゆで卵は一味違うかもしれません。

卵は調理方法の違いで、固ゆで卵、半熟卵、温泉卵と姿形を変えることができます。その不思議さを体感するのも面白いです。

場所	野外炊飯場		
時間	1時間 ※主食分の調理時間内です。		
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、エッグカッター、飯ごう、お玉、薪（別途料金）		

## 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。  
 野外野炊場で道具の確認をする。

## ②実施の流れ

### 【時間】

0:00 グループの人員の希望を確認する。（固ゆで〇人、半熟〇人、温泉卵〇人）  
 かまどの火を起こす。  
 飯ごうの5合ラインまで水を入れ、沸騰させる。

0:20 固ゆで、半熟用の卵を沸騰した湯に入れる。飯ごう1つに卵4～6個。  
 半熟は8分茹でたのち、お玉ですくい冷水に浸す。  
 固ゆでは12分茹でたのち、お玉ですくい冷水に浸す。

0:30 沸騰した湯の入った鍋を火からおろし、卵（温泉卵用）を入れて飯ごうにふたをする  
**※温泉卵は決して火にかけない！！**

0:45 温泉卵は12～14分放置後、お玉ですくい冷水に浸す。

### 【応用】

野外炊飯のカレーなどのトッピングにできる。  
 ・チキンカレーをエッグチキンカレーに！  
 ・サラダセットを卵サラダに！！



温泉卵

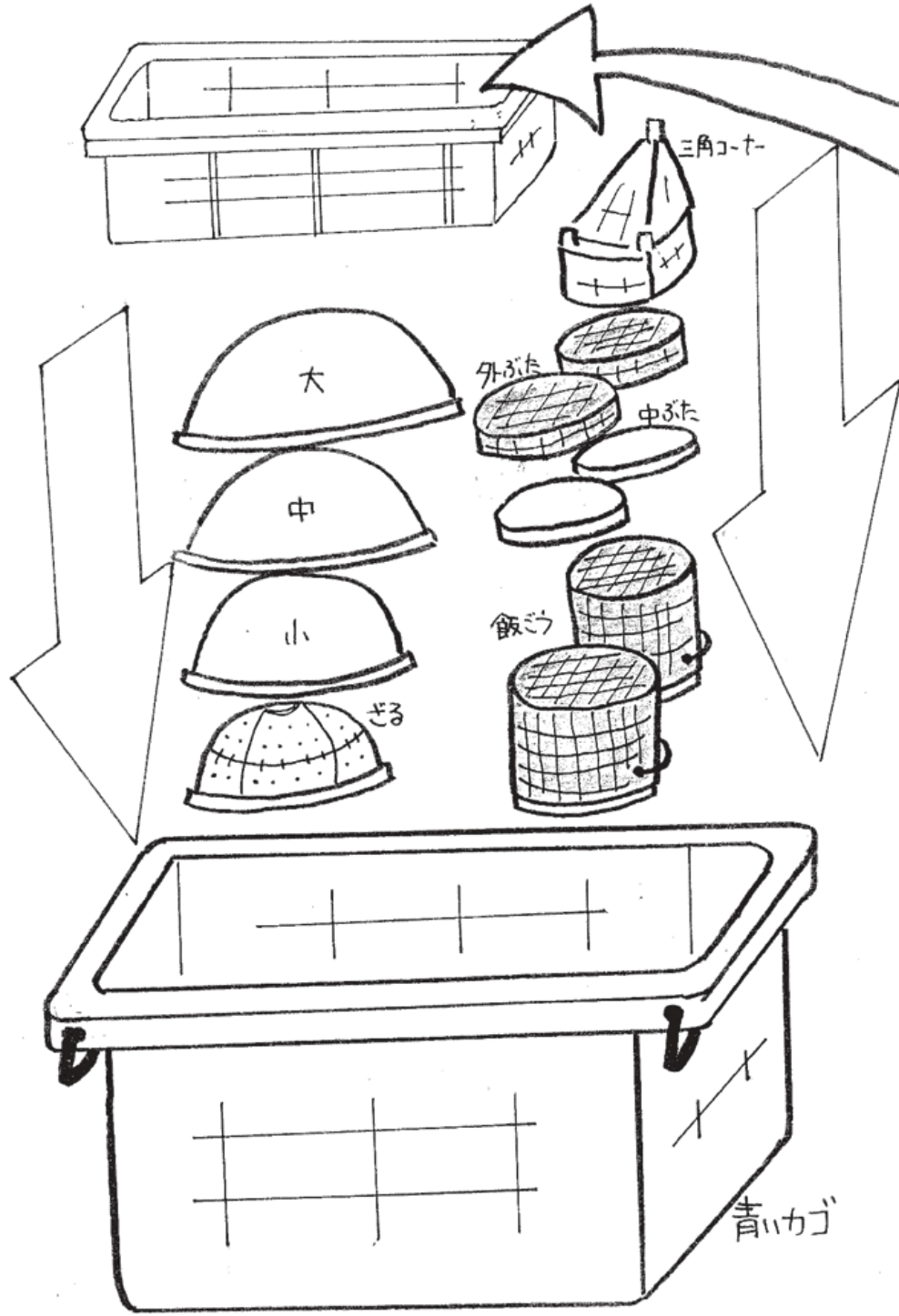








## ③後片付け

別紙「野外炊飯（準備・片付け）」を参照し、後片付けをする。  
 材料用のカゴをサービスセンターに返却する。

**★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  
 千葉県少年自然の家 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	三角コーナー	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。