

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。予習や復習として実施できる。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る。その不思議さを体感するのも面白い。

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	<p>【利用者】別紙「野外炊飯（準備・片付け）」参照、救急用品。</p> <p>【自然の家】材料、エッグカッター、薪、野外炊飯用具セット</p>	

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】

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。

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。（別紙「火付け」参照）
飯ごうの上の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！！

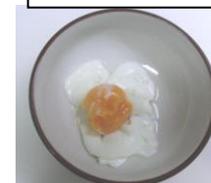
0:45 温泉卵は12～14分放置後、お玉ですくい冷水に浸す。

【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

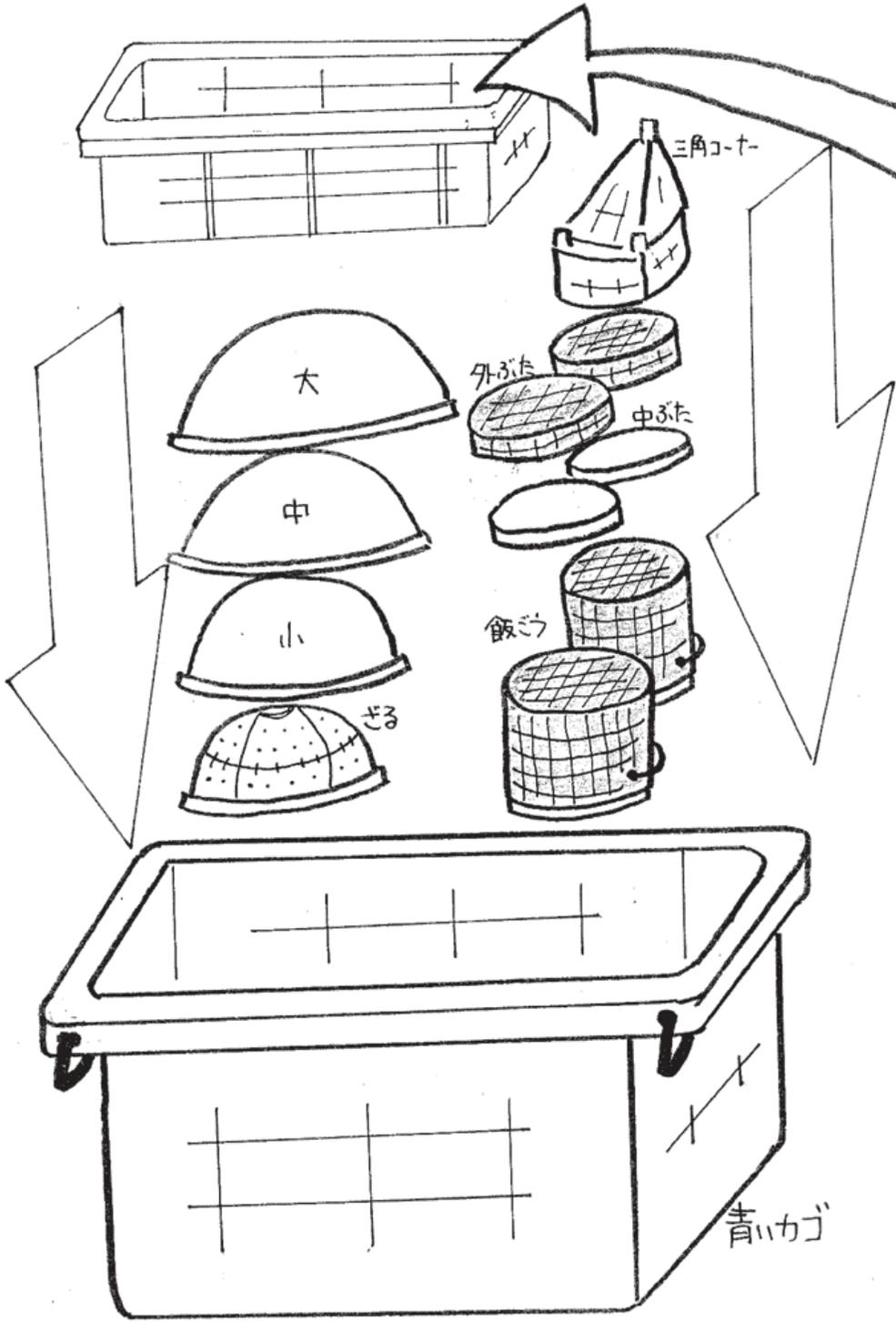


③後片付け

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。