

どら焼き

プログラムの概要・ねらい

自然の中でおやつ作りが楽しめる。野外炊飯と合わせて実施することも可能。1セットで4つ作ることが出来る。

場所	野外炊飯場	2 環境をゼロに	4 質の高い教育をみんなに
時間	1時間～ 1時間30分	12 つくる責任 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(ホットケーキミックス1袋、油卵1個、砂糖1本、牛乳200ml、かば焼きのたれ80ml、あんこ1袋)、薪、フライパン、泡だて器			

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。
- 0:05 ボールにホットケーキミックス、卵、砂糖、かば焼きのたれ(材料の1/4の量)を入れる。
牛乳を少しずつ入れ、粉が玉にならないように、混ぜながら生地を作る。(写真①②)
- 0:20 かまどの網を下から2段目に設置し、薪で火を起こす準備をする。(別紙「火付け」参照)
- 0:30 フライパンに油を引き、生地をのばし片面を焼く。
フライ返しで生地を裏返し、裏面も焼く。(写真③)
1人分ずつ焼くのがよい。
- 0:50 あんをはさみ、完成。(写真④)
- 1:00 出来立てのどら焼きを食べる。
燃えている薪は食べている間に燃やし尽くすようにする。
- 1:15 片付けをする。
- 1:30 終了

①



②



③



④



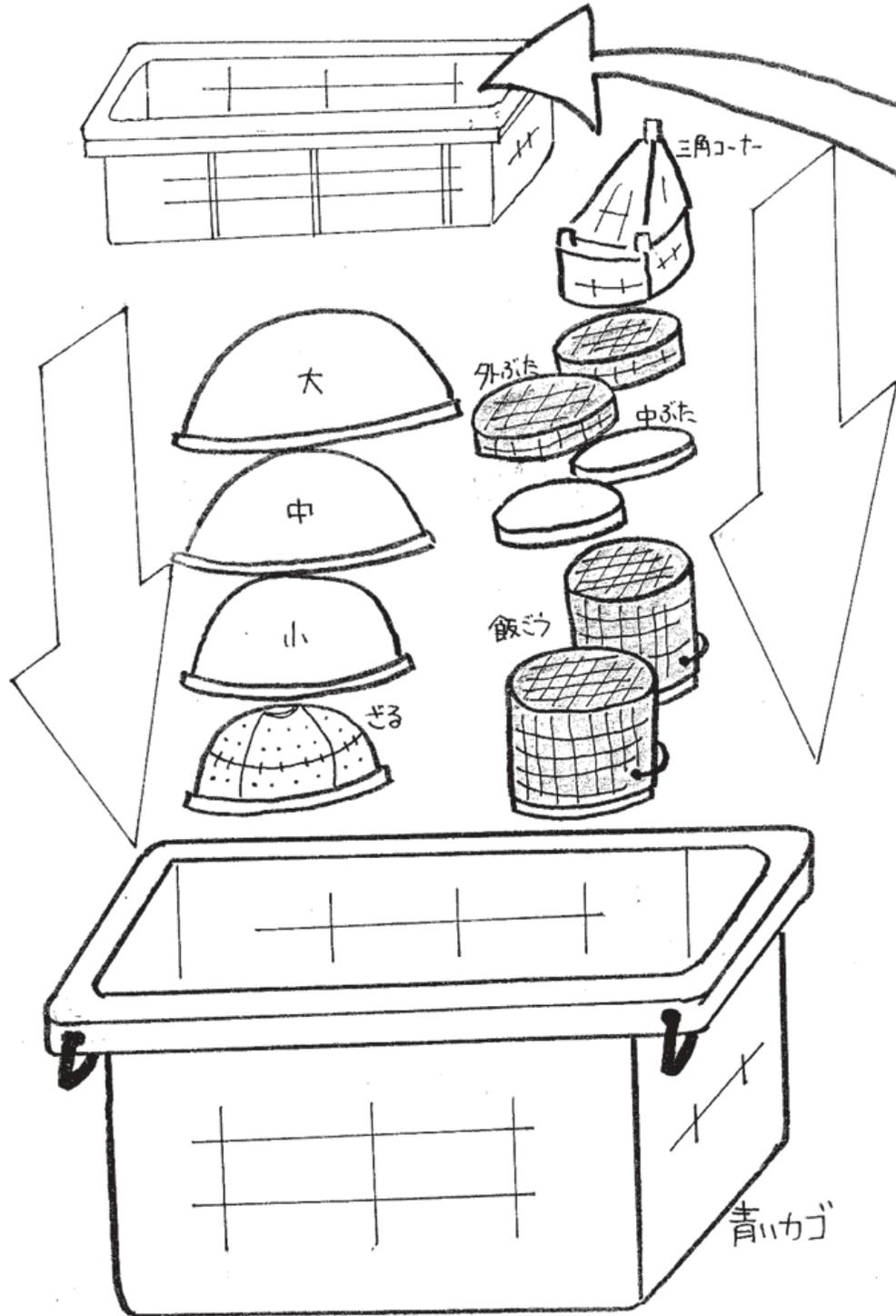
※自然の家では、アレルギー表を用意していますので、アレルギー体質の方がいる場合は、事前に確認してください。
 また、アレルギー表では不明な方、不安な方がいましたら、事前に相談してください。
 ※十分加熱してからお召し上がりください。

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。