

## 5 竹バームクーヘン

### 1 注意事項

- 別紙「野外炊事場の利用について」の資料で野外炊事の流れ、準備物、野外炊事場の使用方法などを確認してから実施してください。
- 活動前に、水道・消火器・消火栓のいずれかの場所を確認してください。

### 2 期間 通年

### 3 目安時間（片付けを含む） 3時間～

### 4 雨天時 可

### 5 場所 野外炊事場 ABCD



### 6 準備物

- 自然の家にあるもの バームクーヘンセット、炭
- 準備していただくもの 軍手、アルミホイル、食器、ふきん、洗剤、スポンジ、火をつけるもの、食材（自然の家で事前注文していただくこともできます）

### 7 活動の流れ ※詳しくは別紙活動マニュアルをご確認ください。

- ① 炭に火をつける ※炭火を起こすのは時間がかかるため生地作りと並行しておこなう。
- ② 生地を作る。
- ③ 火のついた炭をバーベキューコンロに移す。
- ④ 竹にアルミホイルを巻き、ボウルの上で生地をまんべんなくかける。
- ⑤ 生地がかかった竹をバーベキューコンロの上で焼く。
- ⑥ 生地がなくなるまで繰り返しおこなう。
- ⑦ 表面に焼き目がついたら完成。

### 8 片付け

- ① 使用した場所を清掃する。
- ② 職員による点検を受ける（使用した場所、道具）。
- ③ 道具を片付ける。

### 9 イメージ写真

