

アップルパイ

甘く煮たリンゴを詰めたパイ生地を、オーブンで香ばしく焼きあげて作るアップルパイ！みんなで楽しく作り上げ、サクッと心地よい食感のパイ生地にとろっと甘酸っぱいりんごのコントラストを味わってみてください。



活動のねらい・期待される効果

- ・仲間と協力して、チームワークを高める。
- ・野外でお菓子作りを体験する。

一斉実施可能人数	250人(1班10人程度)	活動季節・条件	3月中旬～11月 ※雨天時プログラムのみとしては不可
所要時間	4～5時間	実施場所	野外炊飯場、クラフト棟、森の家
主な対象	小学生～		
指導について	・職員が事前指導を行います。		

活動の概略

リンゴのフィリングを作った後に、仲間と協力して炭に火を起こします。
フィリングをパイ生地に盛り付け、ダッチオーブンで焼き上げます。
「作る」楽しさと「できた」喜び、達成感、満足感を味わうことができる活動です。

準備物

交流の家が貸し出しできる用具・材料

- ・包丁 ・まな板 ・鍋 ・カセットコンロ ・ヘラ ・ダッチオーブン ・リフター
- ・野外炊飯用具

利用者または団体で準備する用具・材料

- ・タオル ・軍手 ・点火用ライター ・ふきん ・スポンジ ・新聞紙 ・うちわ

事務室または食堂で購入する物

- ・アップルパイセット(リンゴ2個・パイ生地・クッキングシート・砂糖)4～5人分
- ・炭 ・着火剤 ・カセットボンベ

※購入物品の金額については、利用申込書一式(プログラム教材・指導員申込書)をご確認ください。

当日の動き

- ①打合せ 必要な材料、購入物品、作業手順、班編制等について確認します。
- ②用具の受け取り 食堂、炊飯場それぞれで、必要な材料や用具を受け取り、準備をします。
- ③活動(展開) 役割分担やワークシートで目標設定をした後、用具、食材等の準備、アップルパイ作りと進んでいきます。食材は食堂で受け取ります。事前説明から片づけまで4時間は必要です。
- ④ふりかえり できあがったアップルパイを食べながら、活動中の気づきを共有することにより、教育効果の高まりが期待されます。
- ⑤用具の片づけ 食器や焚き火台等の最終点検を職員立ち合いのもとに行います。

安全対策・環境への留意点

- ・火を扱いますので、やけどをしないように、十分注意してください。
- ・節水にご協力下さい。