

アウトドアクッキング「ダッチオーブン料理」

ダッチオーブンは、ただの鍋ではありません！！これ一つで『焼く・炒める・煮る・蒸す・揚げる』すべてができる魔法の鍋です。しかもとってもおいしい☆☆
交流の家には、ダッチオーブンがあります。一度体験しに来られませんか？？ダッチオーブンの虜になること間違いなし！！



・焚き火をコミュニケーションツールととらえ、焚き火を囲んだ活動を展開することで、グループ間の交流を深める。

一斉実施可能人数	40名(焚き火台1台で10名)	活動季節・条件	3月中旬～11月
所要時間	2～3時間	実施場所	野外炊飯場など
主な対象	小学生～		
指導について	職員が事前指導をいたしますが調理・片付けなどは自主活動になります。 *連休中などの混雑時には職員が指導出来ない場合があります。		

活動の概略

- ・ピザ 生地、トマトソース作りの全ての工程を自分たちで！ダッチオーブン使用。
- ・ローストチキン ダッチオーブン初心者でも簡単、失敗なし！
- ・ミネストローネ クラムチャウダー 具たくさんスープを作ろう！

準備物

交流の家が貸し出しできる用具・材料

焚き火台、消火缶、火バサミ、ダッチオーブン、リフターなど

その他調理メニューにより必要な用具があります。

利用者または団体で準備する用具・材料

軍手・ライター・布巾・スポンジ・新聞紙・うちわ・洗剤

売店または食堂で購入する物

●食材

◆ピザ(25cm×3枚 1,640円) ◆ミネストローネorクラムチャウダー(4～5人 各1,130円) ◆ローストチキン(4～6人程度 2,060円)

●燃料・・・活動によって異なります(炭…1台につき600円、または800円 ガスボンベ200円)。お問い合わせ下さい。

売店で購入できる物

軍手・多目的ライター・洗剤(1本60円)・フキン・スポンジ

当日の動き

- ①打合せ 活動場所、備品などの相談をします。
- ②用具の受け取り
事前指導 交流の家の職員と必要な備品を準備します。
- ③活動(展開) ゆっくりと自分たちのペースで活動を楽しみましょう。
- ④用具の片づけ 確実な消火と借用物品の返却をお願いします。

安全対策・環境への留意点

・焚き火台を使用した焚き火は地面にはダメージをほとんど与えませんが、周囲への飛び火には十分注意し、消火用の水を常に準備しておいてください。

備考

- ・メニューなど詳しいことは別にプリントが用意してありますのでお尋ねください。
- ・焚火は「ゆっくりと時間を共有する」ためのツールです。ゆったりとしたプログラムを組んでください。
- ・メニューは自由に組み合わせることができます。また、従来の野外炊飯メニューと組み合わせもできます。