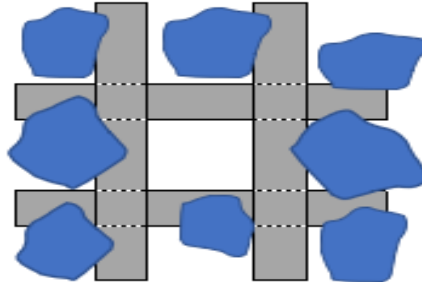
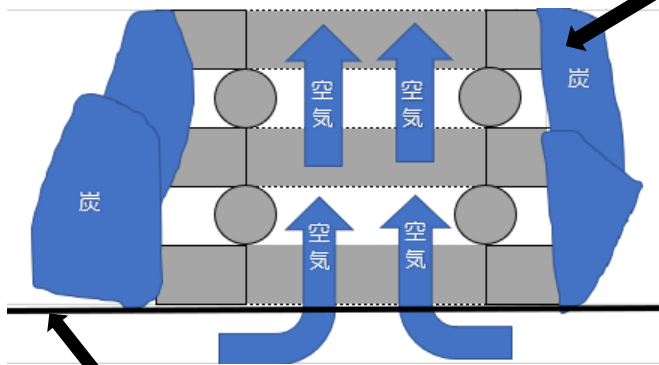


プログラムNo		活動時間	4時間			
バーベキュー		天候				
		活動可能時期	4月	5月	6月	7月
			8月	9月	10月	11月
ねらい(◎かなり・○まあまあ)			12月	1月	2月	3月
○自主性や協調性 ○直接体験から学ぶ		指導	△			
		主な活動場所	敷地内(第1～4炊飯場)			
		対象年齢	小学生～			
		活動可能人数	～80人(コンロ11個×8人)			
活動内容						
交流をしながら、火起こしや片付けを協力してバーベキューを行う。						
活動中の注意点						
<ul style="list-style-type: none"> <li>・活動は、16時までにスタートしてください。</li> <li>・活動の前に、施設職員から炊飯場の使い方について説明を受けてください。</li> <li>・バーベキューコンロはあらかじめ利用数を決め、施設へご連絡お願い致します。</li> <li>・炊飯場(コンクリート上)以外での火の使用は禁止しています。</li> <li>・ご飯は炊いてあるものを提供いたします。</li> <li>・食材は、食堂注文のみとなります。(持ち込みはできません)</li> </ul>						
準備するもの						
個人	使用するコンロ分の網※(300mm×450mmまたは300mm×800mm)、軍手、ふきん(2～3枚)、スポンジ、粉クレンザー、新聞紙 ※網は有料で購入することもできます。					
自然の家で貸出できるもの	バーベキューコンロ(6～7人用/11台/コンロサイズ300mm×600mm)、火ばさみ、革手袋、タワシ					
バーベキューセット内容	炭、着火剤、着火ライター、肉用トング、野菜用トング、皿、割り箸、コップ、おわん、しゃもじ、ゴミ袋、お肉類、野菜					
活動の流れ						
目安時間		活動	団体の動き			場所
16:00	10分	受け取り	・バーベキューコンロを受け取る			キャンプセンター
			・炭、はし、皿など食材以外を受け取る			食堂
16:10	20分	説明 打合せ	・施設職員から道具の取り扱い、炊飯場の使い方・片付けについての説明を聞く			炊飯場
			・点検の時間を打合せ			
16:40	30分	火起こし	・火起こして炭に火をつける			
17:10	10分	食材受け取り	・すべてのコンロの炭が付いた状態になったら食材を取りに行く			食堂
17:20	90分	食事	・バーベキューを楽しむ			炊飯場
18:50	30分	片付け	・バーベキューコンロを片付ける			
			・皿を洗う(食材をのせていたバット、おひつ等も洗う) ・炊飯場周辺を清掃をする ・排水口に溜まった生ごみを取り除く			
19:20	10分	点検	・施設職員による点検を受ける			

**火起こし方法**

新聞紙を棒状にしたものを井桁に積んで、  
煙突状にして空気の流れを作り火力をUP！

新聞紙を囲むように炭を置く



【横から見たところ】

【上から見たところ】

<p>① 新聞紙を3回折ってヒネる</p>	<p>② 井桁に2本ずつ重ねる</p>	<p>③ 周囲に炭を並べる</p>
 <p>使い古しの B B Q網を 下にひき 下からの 空気を確保。</p>		
<p>新聞紙半分を3回折り、ねじって棒状にする。全部で11本作る。うち1本は最後の火付け用。</p>	<p>写真のように10本を井桁に組む。煙突の役目をするので壊さないように中央を開けておく。</p>	<p>井桁が壊れないように、少し大きめの炭から並べていく空いているところを埋める。</p>
<p>④ 炭を上まで重ねる</p>	<p>⑤ 火種を井桁の中へ投入</p>	<p>⑥ 間もなく煙が出てくる</p>
		
<p>できるだけ多く炭を並べる。</p>	<p>残った1本の新聞紙に火をつけ、井桁の上から中に入れる。(十分に火をつけてから)</p>	<p>煙が出てきて、周りの新聞紙に引火していく</p>
<p>⑦ パチパチ音がしだす</p>	<p>⑧ 炎が出てくる</p>	<p>⑨ 炎を全体に広げる</p>
		
<p>炭に引火するとパチパチと音がしだし、炭の端が赤く燃えてくる。</p>	<p>火が全体に付きだすと炎が出てくる。</p>	<p>火吹き竹や団扇で空気を送り、全体に炎を広める。</p>
<p>⑩ 火が広がったら</p>	 <p>食堂が準備する木炭と着火剤（一片のみ）</p> 	
 <p>それぞれの炭に半分以上赤くなれば、網を移動させトングで炭を全体に広げる。</p>		

バーベキューコンロの片付け方法		
		
<p>① 燃え残りの灰は灰捨て場に入れてバケツで水をかける <u>やけどに注意する</u></p>	<p>② コンロが冷えたら、洗い場でクレンザーを使って汚れを洗い流す。その後、<u>乾いたぞうきんで</u>しっかりとふきとる</p>	<p>③ コンロを裏返しにする</p>
		
<p>④ 脚を2つに折りたたむ</p>	<p>⑤ 網はきれいに洗う</p>	<p>⑥ 元の通りに片付け、施設職員の点検を受ける</p>

【片付け貸出用具】

- バケツ（1）
- たわし（1）
- スポンジ（1）
- 炭用トング（1）
- 乾いたふきん（2）
- 吹き竹（1）