

| 活動名 | きりたんぽ作り (野外炊飯) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|---|---|--|--|--|----|------|---|--|--------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|---|--|-----------------------------|---------------|---|--|---|--|-----------|---|--|------------------------------|-----------------------------|------|---|--|---|--|
| ねらい | ○ きりたんぽ作り(白飯つぶし、成形、焼き)の行程を通し、互いにかかわり合い、協力し合いながら完成させることで、みんなで作る喜びや達成感を味わうことができる。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 条件 | 場所 炊事棟 (雨天時は大屋根広場も有) 時間 1. 5時間: 白飯つぶし、成形、焼き ※飯ごう炊飯をする場合はさらに1時間かかる。 時期 春～秋 | 対象 小学校高学年以上 人数 最大160人程度(※要相談) 天候 雨天時可(場所は要相談) | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 提出物 | 書類 用具貸出票、食事注文票 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 準備物 | 貸出 <input type="checkbox"/> ドラム缶コンロ(バーベキューコンロ) <input type="checkbox"/> 網ばさみ <input type="checkbox"/> ボウル <input type="checkbox"/> 杉棒(一人2本) <input type="checkbox"/> おたま <input type="checkbox"/> スプーン <input type="checkbox"/> カセットコンロ <input type="checkbox"/> ステンレス深鍋 食堂 <input type="checkbox"/> ご飯一人1合(きりたんぽ2本分) <input type="checkbox"/> きりたんぽの汁、セリ <input type="checkbox"/> みそつけたんぽ用みそ | 団体準備 <input type="checkbox"/> ハンドソープ <input type="checkbox"/> 調理用手袋 <input type="checkbox"/> マッチ <input type="checkbox"/> 木炭(ドラム缶コンロ1つに9kg) <input type="checkbox"/> 着火剤 <input type="checkbox"/> チャック付き袋(A4) <input type="checkbox"/> 焼き網 <input type="checkbox"/> 食塩 <input type="checkbox"/> みそぬり用はけ <input type="checkbox"/> ガスボンベ <input type="checkbox"/> どんぶり <input type="checkbox"/> 割り箸 <input type="checkbox"/> ごみ袋大小 <input type="checkbox"/> ふきん <input type="checkbox"/> がんこたわし <input type="checkbox"/> スポンジ <input type="checkbox"/> 台所用洗剤 <input type="checkbox"/> ペーパータオル 個人準備 <input type="checkbox"/> 三角巾 <input type="checkbox"/> エプロン <input type="checkbox"/> マスク <input type="checkbox"/> ハンカチ <input type="checkbox"/> 軍手 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 展開 | 事前 1 場作り(活動場所の確認、道具の配置) 2 事前説明(活動内容や手順、注意点の確認) 3 食事場所の確認(炊事棟A前テーブル 6人掛け×21 炊事棟B前テーブル 6人掛け×21) 4 後片付けの仕方の確認(ゴミの分別処理、貸し出し用具の返却、残飯拾い、テーブルと流しの復元) <hr/> 活動 ※1人で2本作る。 <table border="1" data-bbox="236 965 1508 1624"> <thead> <tr> <th>流れ</th> <th>調理手順</th> <th>まんたらめ貸出</th> <th>団体準備</th> <th>個人準備</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 炭おこし</td> <td>①火の根元をあおぎ、炭全体に火がまわるようにする。(職員助言有り)</td> <td><input type="checkbox"/>網ばさみ <input type="checkbox"/>ドラム缶コンロ</td> <td><input type="checkbox"/>炭 <input type="checkbox"/>うちわ <input type="checkbox"/>着火剤 <input type="checkbox"/>マッチ <input type="checkbox"/>焼き網</td> <td><input type="checkbox"/>軍手</td> </tr> <tr> <td>2 きりたんぽ作り(成形)</td> <td>②おひつのご飯をどんぶりに分ける。 ③ビニール袋にスプーン2杯の食塩水を入れて中をぬらし、ご飯を入れて粒が見えなくなるまでつぶす。 ④食塩水をつけた杉棒に、ボール状のご飯を刺し、先が出ないように棒に沿って握りながらのぼす。</td> <td><input type="checkbox"/>ボウル <input type="checkbox"/>スプーン <input type="checkbox"/>杉棒</td> <td><input type="checkbox"/>どんぶり <input type="checkbox"/>食塩水(作る) <input type="checkbox"/>チャック付き袋 <input type="checkbox"/>調理用手袋</td> <td><input type="checkbox"/>三角巾 <input type="checkbox"/>エプロン <input type="checkbox"/>マスク <input type="checkbox"/>ハンカチ</td> </tr> <tr> <td>3 きりたんぽ焼き</td> <td>⑤きりたんぽをはじめ遠火で熱し、表面が乾いたら網の上へのせ、焼き目を全体に付ける。</td> <td></td> <td><input type="checkbox"/>焼き網</td> <td><input type="checkbox"/>軍手</td> </tr> <tr> <td>4 食事</td> <td>⑥一本目: 焼けたきりたんぽにみそを塗り、熱いうちにいただく。 ⑦二本目: きりたんぽから杉棒を抜き(杉棒は水につける)、手でちぎってだし汁に入れ、セリを加えいただく。</td> <td><input type="checkbox"/>カセットコンロ <input type="checkbox"/>おたま <input type="checkbox"/>ステンレス深鍋</td> <td><input type="checkbox"/>みそぬり用はけ <input type="checkbox"/>ガスボンベ <input type="checkbox"/>割り箸 ごみ袋大小</td> <td></td> </tr> </tbody> </table> | | | | 流れ | 調理手順 | まんたらめ貸出 | 団体準備 | 個人準備 | 1 炭おこし | ①火の根元をあおぎ、炭全体に火がまわるようにする。(職員助言有り) | <input type="checkbox"/> 網ばさみ <input type="checkbox"/> ドラム缶コンロ | <input type="checkbox"/> 炭 <input type="checkbox"/> うちわ <input type="checkbox"/> 着火剤 <input type="checkbox"/> マッチ <input type="checkbox"/> 焼き網 | <input type="checkbox"/> 軍手 | 2 きりたんぽ作り(成形) | ②おひつのご飯をどんぶりに分ける。 ③ビニール袋にスプーン2杯の食塩水を入れて中をぬらし、ご飯を入れて粒が見えなくなるまでつぶす。 ④食塩水をつけた杉棒に、ボール状のご飯を刺し、先が出ないように棒に沿って握りながらのぼす。 | <input type="checkbox"/> ボウル <input type="checkbox"/> スプーン <input type="checkbox"/> 杉棒 | <input type="checkbox"/> どんぶり <input type="checkbox"/> 食塩水(作る) <input type="checkbox"/> チャック付き袋 <input type="checkbox"/> 調理用手袋 | <input type="checkbox"/> 三角巾 <input type="checkbox"/> エプロン <input type="checkbox"/> マスク <input type="checkbox"/> ハンカチ | 3 きりたんぽ焼き | ⑤きりたんぽをはじめ遠火で熱し、表面が乾いたら網の上へのせ、焼き目を全体に付ける。 | | <input type="checkbox"/> 焼き網 | <input type="checkbox"/> 軍手 | 4 食事 | ⑥一本目: 焼けたきりたんぽにみそを塗り、熱いうちにいただく。 ⑦二本目: きりたんぽから杉棒を抜き(杉棒は水につける)、手でちぎってだし汁に入れ、セリを加えいただく。 | <input type="checkbox"/> カセットコンロ <input type="checkbox"/> おたま <input type="checkbox"/> ステンレス深鍋 | <input type="checkbox"/> みそぬり用はけ <input type="checkbox"/> ガスボンベ <input type="checkbox"/> 割り箸 ごみ袋大小 | |
| 流れ | 調理手順 | まんたらめ貸出 | 団体準備 | 個人準備 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 炭おこし | ①火の根元をあおぎ、炭全体に火がまわるようにする。(職員助言有り) | <input type="checkbox"/> 網ばさみ <input type="checkbox"/> ドラム缶コンロ | <input type="checkbox"/> 炭 <input type="checkbox"/> うちわ <input type="checkbox"/> 着火剤 <input type="checkbox"/> マッチ <input type="checkbox"/> 焼き網 | <input type="checkbox"/> 軍手 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 きりたんぽ作り(成形) | ②おひつのご飯をどんぶりに分ける。 ③ビニール袋にスプーン2杯の食塩水を入れて中をぬらし、ご飯を入れて粒が見えなくなるまでつぶす。 ④食塩水をつけた杉棒に、ボール状のご飯を刺し、先が出ないように棒に沿って握りながらのぼす。 | <input type="checkbox"/> ボウル <input type="checkbox"/> スプーン <input type="checkbox"/> 杉棒 | <input type="checkbox"/> どんぶり <input type="checkbox"/> 食塩水(作る) <input type="checkbox"/> チャック付き袋 <input type="checkbox"/> 調理用手袋 | <input type="checkbox"/> 三角巾 <input type="checkbox"/> エプロン <input type="checkbox"/> マスク <input type="checkbox"/> ハンカチ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 きりたんぽ焼き | ⑤きりたんぽをはじめ遠火で熱し、表面が乾いたら網の上へのせ、焼き目を全体に付ける。 | | <input type="checkbox"/> 焼き網 | <input type="checkbox"/> 軍手 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 4 食事 | ⑥一本目: 焼けたきりたんぽにみそを塗り、熱いうちにいただく。 ⑦二本目: きりたんぽから杉棒を抜き(杉棒は水につける)、手でちぎってだし汁に入れ、セリを加えいただく。 | <input type="checkbox"/> カセットコンロ <input type="checkbox"/> おたま <input type="checkbox"/> ステンレス深鍋 | <input type="checkbox"/> みそぬり用はけ <input type="checkbox"/> ガスボンベ <input type="checkbox"/> 割り箸 ごみ袋大小 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | 事後 後片付け <table border="1" data-bbox="236 1668 1508 1937"> <thead> <tr> <th>流れ</th> <th>団体準備</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1 ボウル、杉棒等の貸し出し用具を返却する。 ・汚れをしっかりと落とす。 ・水気をペーパータオルで拭き取る。 ・職員の点検を受け、返却する。</td> <td><input type="checkbox"/>台所用洗剤 <input type="checkbox"/>がんこたわし <input type="checkbox"/>スポンジ <input type="checkbox"/>ペーパータオル</td> </tr> <tr> <td>2 流しや三角コーンの残菜、地面に落ちたご飯等を確実に拾う。</td> <td><input type="checkbox"/>ごみ袋大</td> </tr> <tr> <td>3 使用したテーブル、流しまわりをふく。</td> <td><input type="checkbox"/>ふきん</td> </tr> </tbody> </table> | | | | 流れ | 団体準備 | 1 ボウル、杉棒等の貸し出し用具を返却する。 ・汚れをしっかりと落とす。 ・水気をペーパータオルで拭き取る。 ・職員の点検を受け、返却する。 | <input type="checkbox"/> 台所用洗剤 <input type="checkbox"/> がんこたわし <input type="checkbox"/> スポンジ <input type="checkbox"/> ペーパータオル | 2 流しや三角コーンの残菜、地面に落ちたご飯等を確実に拾う。 | <input type="checkbox"/> ごみ袋大 | 3 使用したテーブル、流しまわりをふく。 | <input type="checkbox"/> ふきん | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 流れ | 団体準備 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 ボウル、杉棒等の貸し出し用具を返却する。 ・汚れをしっかりと落とす。 ・水気をペーパータオルで拭き取る。 ・職員の点検を受け、返却する。 | <input type="checkbox"/> 台所用洗剤 <input type="checkbox"/> がんこたわし <input type="checkbox"/> スポンジ <input type="checkbox"/> ペーパータオル | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 2 流しや三角コーンの残菜、地面に落ちたご飯等を確実に拾う。 | <input type="checkbox"/> ごみ袋大 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 3 使用したテーブル、流しまわりをふく。 | <input type="checkbox"/> ふきん | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 安全管理 | <input type="checkbox"/> 火傷対応 ご飯 焼き網 カセットコンロ <input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| 配慮事項 | <ul style="list-style-type: none"> きりたんぽに成形しやすくするために、ご飯は熱いうちに、粒が見えなくなるくらいつぶす。 杉棒は、きりたんぽを抜き取りやすいように、前日から水に浸しておく。(※要相談) きりたんぽをぬきとった杉棒は、洗いやすくするために、すぐに水につける。洗った後はよく乾かす。 用具返却の際、職員の点検を受ける。 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

きりたんぽ作りの様子



食堂からごはんを受け取ります。



ごはんを袋に入れ、指でつぶしていきます。



つぶしたごはんに杉棒を刺し、棒に沿ってのばします。



焼きはじめは網にのせず、炭火で表面を乾かします。



表面が乾いたら網にのせ、焼きます。



はけて特製みそをぬります。



熱いうちにいただきます。



2本目は手でちぎって、きりたんぽ汁にします。



おいしくいただきます。



ドラム缶コンロの他、バーベキューコンロも使用できます。



飯ごう炊飯から行うことも可能です。



ゴミは燃やせるゴミと生ゴミに分別します。