



ねらい	親睦を深めるとともに仲間意識を高め、物を作る楽しさを味わいます
対象	小学生から大人まで
人数	10人～30人程度
時間	2時間～3時間
場所	食堂・工作広場
準備	炭・アルミホイル

事前準備

- パンの材料を食堂より受け取り、「野焼きパンの作り方」の紙を見ながら材料をそれぞれ計ります
- パンを焼くための移動炭コンロや炭を用意し、パンの発酵を待つ間に準備をします

実際の活動

- 「野焼きパンの作り方」の紙を見ながら、次の手順で生地をつくります（ビニール袋を使用しますが、作り方は一緒です）
 - ・材料を計量カップやデジタルはかりで計量し準備します
 - ・ビニール袋に材料（強力粉、砂糖、塩、イースト菌）を入れ混ぜ合わせます
 - ・そこに、卵と牛乳を入れます
 - ・よく混ぜるようにこねます（最初は材料がべとべとの状態ですが、こね続けるとかたまりになります）
 - ・ある程度かたまってきたら、バターを入れこねます
 - ・かたまりになってきたら、ビニールの口をしばり発酵させます（1時間ぐらい）
 - ・2倍ぐらいに膨れてきたら完成です
- 移動コンロに炭をいれ、次の手順でパンを焼く準備をします
 - ・パンを焼きはじめる時間を考慮して、火をおこします
 - ・火おこしの間に、アルミホイルを野焼き棒に巻き、準備します
 - ・野焼き棒に、パン生地を巻きつけます
 - ・コンロの上で焼きます（棒を焦がさないように気をつける）
 - ・パンが膨らんできたら完成です（両面焼く）
 - ・熱いので、取るときに気をつけましょう

留意点

- ビニール袋が破れないように注意してください
- 食品を使う体験ですので、食べ物で遊ばないよう参加者に注意喚起してください
- 普段よりも多く食べる傾向があります
- 炭・アルミホイルは各団体に準備してください

