

野焼きパン



5~10月

時期



幼児~

対象



2時間~

時間

活動紹介

野外炊飯場でパンを作ります。こねた生地を発酵させた後、竹の棒にまいて焼きます。協力して作った香ばしいパンをワイルドに食べましょう。



生地はこねるほど美味しくなる

事前準備（持ち物）

1. 団体
 - 救急道具
 - うちわ（1グループ2枚程度）
 - 着火道具
 - 台ふき用のふきん
 - アルミホイル（1人分15cm、人数分必要）
 - ビニール袋（1セット1枚、40ℓ、厚手）
 - 食材（注文必要）
 - 木炭、文化たきつけ
 - ポリエチレン手袋（エンボス加工）
2. 個人
 - 野外活動に適した服装や靴
 - 軍手
 - 食器ふき用のふきん
 - 虫よけスプレー
 - 飲み物
3. 施設
 - 用具一式
 - 蚊取り線香
 - 雑巾、掃除用具
 - せっけん
 - 指導用資料【資料18】



実際の活動（例）

《実施日まで》

1. ネイパル職員と打合せ（活動内容説明）
2. 活動場所の下見
3. 「野外炊飯・弁当等注文書」等提出
 - ・食材1セットにつき、約20人分
4. 引率者による事前指導（グループ分け）
5. 事前準備、確認

《当日》

1. 野外炊飯場に集合
2. 引率者が、食材を食堂に取りに行く
3. 活動実施
 - ・活動の流れ、安全、用具の説明
4. 用具返却
5. ネイパル職員による用具や活動場所の点検

指導・安全確保

1. ネイパル職員が、指導や用具貸出を行う
 2. 引率者は、指導補助や安全確保を行う
 - ・人数や体調の確認をこまめに行う
 - ・火の取扱いに、特に注意する
 - ・虫よけスプレーは、野外炊飯場の外で使用する
- ※別紙資料を事前に確認し、指導に活用する

留意点

1. 食材の持込みは、食中毒防止のため、一切できない
2. パン生地の発酵には、約1時間かかるため、原始火起こし体験等を行うと時間を有効に活用できる



自分で焼いたパンの味は格別！

活動をした方の声

「パン生地がすごく膨らんでびっくりした！」「普段食べているパンより美味しく感じた」

