

名称	五平もち作り	雨天	○
活動の概要	協力しながら伝統的な食べ物を作ります。	季節	通年
		対象	小学生～
		人数	100人
持ち物・費用	軍手、ラップ、食器、うちわ、新聞紙、洗剤、ゴミ袋、スポンジ、たわし、着火用品(チャッカマン)など 五平もち180円/人 モヤまき(約3班分)300円/束 炭(約3班分)1,200円/5キロ	時間	2～3時間
		職員の対応	
		事前指導・指導	

【特長】

- ・班で協力しながら、食事を作ることができます。
- ・子ども会の昼食に最適です。

【ばら売り】

- ・くし(1本) 20円
- ・たれ(5～8人分) 150円

※180円の五平もちを
注文された方は不要です。

【活動場所】

- ・A、B、C、ファミリー広場

【貸出物品】

- ・ボウル、つき棒、トレイ、飯ごうの内ぶた、しゃもじ(大小)、焼き台

【材料】

- ・ごはん(1合/人) ・串(2本/人、30cm) ・味噌ダレ

【活動の手順】

- ①説明をします。
- ②物品配布(道具を水洗いします)。
- ③ご飯をボウルに取り分けて、つき棒でつきます。
(粒がある程度つぶれるまでつきます)
- ④ゲンコツより少し大きめのダンゴを、ひとり2個ずつ作ってトレイに並べます。
(ラップを使ってダンゴを作ると、衛生的かつ時間を短縮することができます)
- ⑤ダンゴを串につけて、五平もちの形を作ります。
- ⑥串につけて焼き、タレをつけて再度焼き食べます。
- ⑦片付けをして、点検を受けます。

【活動時の留意点】

- ・串がぬれると、ご飯がはがれやすくなるので、串をぬらさないようにしましょう。
- ・ダンゴを串につけるときに焼き台に乗せられるように、串の上部を少しあげましょう。
- ・焼けるまでの時間に洗い物などを片付けておくと時間が有効に使えます。
- ・焼き台にのせた串は熱くなりますので、食べるときは軍手を着用してください。
- ・みそタレをつけてからは、こげやすいので注意してください。
- ・焼き台は脚の部分まで熱くなります。軍手をして脚の下部を持つようにしてください。
- ・借用物品はしっかり洗うようにしてください。

【備考】

- ・食数の変更は打合せ時にご確認ください。

【応用】

- ・自分たちで炊いたご飯で作ることもできます。

