

名称	枝巻きパン		雨天 ○
活動の概要	木の枝にパン種を巻きつけて焼きます。		季節 通年
			対象 小学生～
			人数 100名程度
持ち物・費用	軍手、パン生地材料(ホットケーキミックス)、ボウル、枝、計量カップ、洗剤タワシ、燃料(実費)、ビニール袋、ガムテープ(作業台用で使います)	時間 2時間	
		職員の対応 事前指導・指導	

【特長】

- ・軽い昼食に最適です。
- ・食事を通して班での協力などを学ぶことができます。

【活動場所】

・A、B、C、ファミリー広場

【貸出物品】

・焼き台、レンガ、スコップ、消火バケツ

【斡旋品】

- ・炭(約3台分)1,200円/5キロ
- ・五平もち串 20円/本
- ・モヤまき 300円/束

【計画上の留意点】

- ・事前に枝を洗って乾かしておいてください(枝が濡れていると生地がくっつきません)。
- ・パン生地は、ホットケーキミックスを使うと簡単にできます。商品の説明をよくご覧になり必要な材料を用意してください(材料をあらかじめ計って、袋に用意しておくとういでしょう)。
- ・水の分量は記載されている量より少なくしてください(液状になり、粘土のようにはなりません)。

【作り方】(ホットケーキミックスを使用した場合)

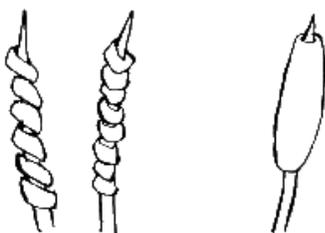
- ①ボールにホットケーキミックス・卵
水を入れ混ぜる(水は一度に入れず、少しずつ入れると失敗がない)。



- ②耳たぶくらいの硬さになったら生地を細くのばす(机の上にビニールを敷いてやると衛生的です)。



- ③生地を枝に巻きつける。



- ④炭火で焼く(遠火でゆっくりと)。

