

対象学年					
幼稚園・保育園	小学校			中学校	一般
年長	低学年	中学年	高学年		

## まきまきパン作り



### プログラムの概要

小麦粉をこねてパン生地を作り、竹串に巻き、炭火で焼いてパンを作ります。一人ひとりが、パンの作り方を体験でき、焼きたての美味しいパンを食べることができます。

友だちといっしょに、野外でパンを作って食べる魅力あるプログラムです。昼食に最適な活動です。

所要時間：3～4時間

## 銀河の里キゴ山

## 1. 活動のねらい

- ・一人ひとりが、パンの作り方を体験することができる。
- ・安全に気をつけ、友だちと共に協力して、野外でパンを作る楽しさを味わうことができる。

## 2. 活動場所

- ・銀河の里キゴ山の野外炊飯場にて

## 3. 準備するもの

- ・パンの材料（強力粉、マーガリン、塩、砂糖、ドライイースト菌）
- ・竹串（人数分）、小刀（or 紙やすり）、計量カップ、ボール、サランラップ
- ・焼く道具（U字溝、着火剤、ライター、炭など）

## 4. 活動の手順

### (1) 事前学習（銀河の里に来る前の学習）

- ・特に必要なし。

### (2) 実際の活動

指導員による全体説明（こねる）→①材料を混ぜて、パン生地こねあげる→②天日で発酵させる。指導員による全体説明（巻く・焼く・食べる）→③竹串にパン生地を巻く→④炭火でパンを焼く→⑤パンをちぎって食べる→指導員による全体説明（後始末）→⑥後片付け

- 最初に必要な道具を並べて見せる。材料は、強力粉（3人分）に対して水 160ml（3回ぐらいに分けて入れる）、マーガリン5個、塩（小さじ少々）、砂糖（小さじ山盛り2杯）、ドライイースト（1杯）。こね方は、身振りをつけて、手の平の腹を使って、耳たぶぐらいの柔らかさになるようによくこねさせる。最低 20分はこねるように指導する。

①指導員は、グループごとに材料を分け、児童が確実に作業を行っているか点検する。ボールについた生地がなくなって、つやつやの生地になるように。3人ずつで作業を行い、グループで生地を合わせて一つのボールにまとめる。

②サランラップをボールの上にかけて、日なたに 20分（その日の天候や温度による）置く。生地がふっくら膨張してきたら取り込む。

- 最初は、パン生地をピンポン球ほどの大きさにして、慣れたら少し大きなかたまりを巻くことや、焼き色がつくまで四面を焼くことやちぎって食べることを指導する。

③、④、⑤

- 協力してグループで後片付けすることを指導する。食べかすを残さないように指導。

## 5. 活動のまとめ

- ・作業をしたグループごとに、パンのこね方や焼き方、協力の仕方などを振り返る。

## 6. 活動上の留意点

- 火のそばで走り回ったり、騒いだりしないように注意する。
- 火でやけどをしたり、衣服が燃えたりすることのないように気をつけさせ、パンを焼くときは軍手などを付けさせる。
- 竹串で目を刺したりしないように注意する。
- 小刀を使うときは、手を切らないように使い方を指導してから、全員を座らせて竹を削らせる。
- 食材をカラスにとられないように留意する。
- 食べかすや、ごみの清掃をする。決して野生動物のえさにならないように捨てる。