

巨大鍋野外炊事

巨大鍋 焼きそば

みんなで協力して大きな焼きそばをつくろう。



対象	50人以上、200人以下
時間の目安	3時間程度
持ちもの	洗剤（食器用石けん剤・クレンザー・手洗い石けん）・スポンジ・ナイロンたわし たわし・マッチ・新聞紙・軍手・ふきん・ぞうきん・エプロン・三角巾
食材等内容	蒸し麺・豚肉・キャベツ・玉ねぎ・もやし・紅ショウガ・ソース・青のり、油 （わかめスープ：中華スープの素・乾燥わかめ） ※事前にお申し込みください。費用は「食堂利用のご案内」をご参照ください。 ※別途、バタ薪の注文が必要です。3～4束をめどにお申し込みください。 わかめスープを作る場合は1班につき1～2束を目安にお申し込みください。
貸出品	◎食堂より貸出 包丁（各班2本）・まな板・食器セット・鉄へら ◎野外炊事倉庫より貸出（巨大鍋は別途レンタル料¥10,000が発生します） 巨大鍋・巨大鍋蓋・巨大木べら・ボウル・ザル・やかん・鍋・鍋蓋

事前準備

- ① 野外炊事場の確保
野外炊事場で行います。利用打合せ会で場所の確保をします。※巨大鍋は第2炊事場に併設
- ② 材料、バタ薪、巨大鍋の注文
「食事・おやつ等申込書」、「薪・クラフト等申込書」を用いて注文します。
- ③ グループの役割分担などの話し合い
かまど係・材料準備係・スープ係等の役割分担をし、当日の流れを確認します。
- ④ (当日)場所の確認
グループの調理机・野外食卓・かまどの割振り等を確認します。

焼きそばの作り方

 <p>① 〈下ごしらえ〉 キャベツは一口大、玉ねぎはスライスし、もやしは袋からだし、さっと水洗いをしておく。 麺はボウルに出してほぐす。</p>	 <p>② 〈炒める〉 鉄板にサラダ油を引き、肉をよく炒めます。野菜をさっと炒めたら、上に麺を乗せ焼き上げる。</p>	 <p>③ 〈完成〉 水分が飛んだら、粉ソースをふりかけ、まんべんなく混ぜます。 お好みで紅ショウガ、青のりを盛りつけて完成です。</p>
--	--	--

このアクティビティシートは、愛川ふれあいの村利用者に役立つ活動情報を提供するためのものです。目的外の使用、内容の改変、WEB等への転載を禁じます。