

親子DEアウトドアクッキング



◆事業目的

- ・グループで協力しながら活動する中で、親子や家族同士のふれあいを図る。
- ・野外でのパン作りを通して、キャンプ・アウトドアに魅力を感じてもらおう。

◆参加者数：8家族30名

◆親子DEアウトドアクッキングを開催しました。ダッチオーブンを使ってビーフシチューとパンを作ります。

まずはパン生地づくり！粉を混ぜ合わせ、水を加えると「ポロポロする！」「べたべたじゃない？」それぞれ感じる違いを楽しみながら、こねていきます。パン生地を発酵させている間にビーフシチューを作ります。具材を切って、牛もも肉をバターで炒めるととてもいい匂いが…。

発酵が終わった生地の様子を見てみると、想像以上の膨らみで、「でか！！」との声があちらこちらで聞こえていました。ガスを抜くとプチプチとした触感が伝わってきます。ダッチオーブンに入れて、様子を見ながら丁寧に焼くとあっという間にホカホカのパンが出来上がり！

ビーフシチューにパンをつけながらみんなで美味しくいただきました。たくさん食べてお腹いっぱいになったら、片付けをして親子DEアウトドアクッキングは終了です。楽しい時間はあっという間に過ぎてしまいます。今回は、ダッチオーブンを使ってパンを焼きましたが、家庭にあるオーブントースターや魚焼きグリルでも焼くことができるので、ぜひ家族そろってお家でもチャレンジしてほしいと思います。（文責：住友）

担当スタッフ：そい、えびすまる、れいこっぴ、まあほ、そでやん、タップ、おすみ