

## 親子でエンジョイ！パンづくり！！



- ◆事業目的：○グループで協力しながら活動するなかで、親子や家族同士のふれあいをはかる。  
○パンづくりを通して、野外活動に興味をもち、野外活動に出るきっかけをつくる。

- ◆参加者数：15家族 53名

- ◆ダッチオーブンを使い、パンズを焼き、大きなハンバーガーをつくりました。

小麦粉やドライイーストと水を混ぜ合わせて、パンズの生地をつくります。少し水を入れすぎてしまって、クレープ生地ようになってしまったところもありましたが、少し粉を足して生地を無事に完成させることができました。生地が発酵すると大きさが1.5～2倍ほどに、そしてパン独特のイーストの香りがしてきます。

焼きあがるとパンの香りが炊事場に溢れます。パンをきり、トッピングをして大きなハンバーガーが完成しました。大きなハンバーガーもみなさんの手元にいきわたると意外と小さいものでした。夏野菜のスープと一緒にペロリ…おかわり用で作成していたパンもあっという間になくなってしまいました。

今回はダッチオーブンで焼きましたが、フライパンやトースターで焼くこともできます。これをきっかけにみなさんの食卓に手づくりパンが並ぶことを願っています。(文責：鷲山)

担当スタッフ：みるく、えりるん、おーちゃん、たえさん、とうちゃん、メロス、わっしゃー