

親子でアウトドア～ダッチオーブン料理～



◆事業目的

- ①野外炊事を通して、親子、参加者同士のふれあい、横のつながりを深める。
- ②冬の自然、寒さを野外炊事を通して感じる中で火と料理の暖かさを楽しんでもらう。
- ③ダッチオーブンをういた調理の魅力、取扱の知識を提供する。

◆参加者数：37名

◆今回の親子でアウトドアは「ダッチオーブン料理」冬の森の中で水を使わないで作る「無水力レー」とカレーによく合う「タンドリーチキン」を作りました。ダッチオーブンの魅力は煮込み時間！炭火でじっくりと火を通す間、子ども達は探検隊となりみんなで森の奥へ、大人チームは火を囲みながらゆったりとカフェタイム。出来上がると子ども達も探検から戻ってきてみんなでお昼ごはん。あっという間にべろりと完食。お片付けをした後はおやつタイム♪起こした炭火で作っておいだ焼き芋と振って作るアイス！あったかい焼き芋とひんやりアイスを併せて食べたら気が付けば終わりの時間。ダッチオーブンは少し値の張るキャンプギアですが、普段使いも出来る素敵なお鍋です。是非、家族でキャンプでもお家でもダッチオーブンを楽しんでみてください。（文責：鎌形）

担当スタッフ：ひなっきー、まいしん、しか、そでやん、みよっしー、まあぼ、とうちゃん