

巨大鍋野外炊事

巨大鍋 パエリア

みんなで協力して大きなパエリアをつくろう。



対象	100人以上、200人程度
時間のめやす	3~4時間程度
持ちもの	洗剤（手洗い石けん/食器用洗剤/クレンザー）・スポンジ・ナイロンたわし ・マッチ・新聞紙・軍手・ふきん・ぞうきん・エプロン・三角巾 その他必要だと思われるもの
食材等内容	米・シーフードミックス・角切りベーコン・鶏もも肉・パプリカ・ブロッコリー 玉ねぎ・にんにく・スープ・オリーブオイル ※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） 巨大なべ・巨大なべふた・巨大木べら・ボウル・ザル・やかん

事前準備

- ① 第2炊事場の確保
利用打合せ会で第2炊事場の確保が必要です。
- ② 食材、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・食材準備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。

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。

パエリアの作り方

 <p>1</p> <p>〈下ごしらえ〉 シーフードミックスをザルに空け、水分を切っておく。パプリカは細切り、ブロッコリーは一口大に切っておく。玉ねぎ、にんにくはみじん切りにする。 下ごしらえを終えた食材は巨大鍋のある本部に集める。</p>	 <p>2</p> <p>〈炒める〉 巨大鍋にオリーブオイルを引き、玉ねぎ、にんにくを入れてから火をつける。香りが立つまでよく炒め、シーフードミックス、ベーコン、鶏もも肉を入れよく炒める。</p>	 <p>3</p> <p>〈炊く〉 米を入れ、透明になるまで炒める。スープを半分程度注ぎ、まんべんなく行き渡るようにまぜる。フタをして、約 30~40 分程度炊きあげる。</p>
 <p>4</p> <p>〈完成〉 フタをして15分程で一度開け、ブロッコリー、パプリカをちらし、火が通るまで蒸す。野菜に火が入ったらフタを開け、水分を飛ばし、お焦げを作って完成です。</p>		