

活動名	バウムクーヘン作り (野外炊飯)																											
ねらい	○ バウムクーヘン作り(炭火おこし、生地作り、重ね焼き)の行程を通し、互いにかかわり合い、協力し合いながら完成させることで、みんなで作る喜びや達成感を味わうことができる。																											
条件	場所 大屋根広場 時間 2時間 (天候、人数に応じて変更有) 時期 春～秋	対象 小学校高学年以上 人数 最低5人以上～30人(1グループ10人まで) 天候 雨天時可																										
提出物	書類 用具貸出票																											
準備物	できあがり30cm(竹棒1本分)の準備物 貸出 <input type="checkbox"/> カセットコンロ <input type="checkbox"/> フライパン <input type="checkbox"/> ボウル2 <input type="checkbox"/> おたま <input type="checkbox"/> 包丁 <input type="checkbox"/> まな板 <input type="checkbox"/> 菜箸 <input type="checkbox"/> はかり <input type="checkbox"/> 泡立て器 <input type="checkbox"/> 特大ボウル <input type="checkbox"/> 特大鍋ぶた <input type="checkbox"/> 竹棒 <input type="checkbox"/> ドラム缶コンロ 団体準備(個人準備) <input type="checkbox"/> 卵20個 <input type="checkbox"/> ホットケーキミックス600g <input type="checkbox"/> バター360g <input type="checkbox"/> ベーキングパウダー20g <input type="checkbox"/> 砂糖300g <input type="checkbox"/> グラニュー糖100g <input type="checkbox"/> カセットボンベ1本 <input type="checkbox"/> 炭9kg <input type="checkbox"/> 厚手アルミ箔 <input type="checkbox"/> ゴミ袋 <input type="checkbox"/> 台所用洗剤 <input type="checkbox"/> 紙皿 <input type="checkbox"/> 軍手																											
展開	事前 手順説明 ※ドラム缶コンロで竹棒2本まで ①炭をおこす。 ②生地作りをする。 ③重ね焼き。(生地を竹棒にかけ、焼くことを20回を目安に繰り返す) ④取り外す。(焼き上がったら竹棒からバウムクーヘンをぬく。) ⑤食べる。(バウムクーヘンを切り、紙皿に分ける。) ⑥後片付け																											
活動	活動																											
	<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #ffff00;">流れ</th> <th style="background-color: #ffff00;">まんたらめ貸出</th> <th style="background-color: #ffff00;">団体準備</th> <th style="background-color: #ffff00;">個人準備</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>①炭をおこす。</td> <td><input type="checkbox"/>ドラム缶コンロ</td> <td><input type="checkbox"/>炭9kg</td> <td><input type="checkbox"/>軍手</td> </tr> <tr> <td>②生地作りをする。</td> <td> <input type="checkbox"/>カセットコンロ <input type="checkbox"/>フライパン <input type="checkbox"/>ボウル2 <input type="checkbox"/>おたま <input type="checkbox"/>菜箸 <input type="checkbox"/>はかり <input type="checkbox"/>泡立て器 <input type="checkbox"/>特大ボウル <input type="checkbox"/>特大鍋ぶた </td> <td> <input type="checkbox"/>食材一式 ※グラニュー糖は後で使う。 <input type="checkbox"/>ガスボンベ </td> <td></td> </tr> <tr> <td>③重ね焼き。</td> <td><input type="checkbox"/>竹棒</td> <td><input type="checkbox"/>厚手アルミ箔</td> <td><input type="checkbox"/>軍手</td> </tr> <tr> <td>④取り外す。</td> <td><input type="checkbox"/>まな板</td> <td><input type="checkbox"/>ゴミ袋</td> <td></td> </tr> <tr> <td>⑤食べる。</td> <td><input type="checkbox"/>包丁</td> <td><input type="checkbox"/>紙皿</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	流れ	まんたらめ貸出	団体準備	個人準備	①炭をおこす。	<input type="checkbox"/> ドラム缶コンロ	<input type="checkbox"/> 炭9kg	<input type="checkbox"/> 軍手	②生地作りをする。	<input type="checkbox"/> カセットコンロ <input type="checkbox"/> フライパン <input type="checkbox"/> ボウル2 <input type="checkbox"/> おたま <input type="checkbox"/> 菜箸 <input type="checkbox"/> はかり <input type="checkbox"/> 泡立て器 <input type="checkbox"/> 特大ボウル <input type="checkbox"/> 特大鍋ぶた	<input type="checkbox"/> 食材一式 ※グラニュー糖は後で使う。 <input type="checkbox"/> ガスボンベ		③重ね焼き。	<input type="checkbox"/> 竹棒	<input type="checkbox"/> 厚手アルミ箔	<input type="checkbox"/> 軍手	④取り外す。	<input type="checkbox"/> まな板	<input type="checkbox"/> ゴミ袋		⑤食べる。	<input type="checkbox"/> 包丁	<input type="checkbox"/> 紙皿				
	流れ	まんたらめ貸出	団体準備	個人準備																								
①炭をおこす。	<input type="checkbox"/> ドラム缶コンロ	<input type="checkbox"/> 炭9kg	<input type="checkbox"/> 軍手																									
②生地作りをする。	<input type="checkbox"/> カセットコンロ <input type="checkbox"/> フライパン <input type="checkbox"/> ボウル2 <input type="checkbox"/> おたま <input type="checkbox"/> 菜箸 <input type="checkbox"/> はかり <input type="checkbox"/> 泡立て器 <input type="checkbox"/> 特大ボウル <input type="checkbox"/> 特大鍋ぶた	<input type="checkbox"/> 食材一式 ※グラニュー糖は後で使う。 <input type="checkbox"/> ガスボンベ																										
③重ね焼き。	<input type="checkbox"/> 竹棒	<input type="checkbox"/> 厚手アルミ箔	<input type="checkbox"/> 軍手																									
④取り外す。	<input type="checkbox"/> まな板	<input type="checkbox"/> ゴミ袋																										
⑤食べる。	<input type="checkbox"/> 包丁	<input type="checkbox"/> 紙皿																										
事後	⑥後片付け		<input type="checkbox"/> 台所用洗剤																									
安全管理	<input type="checkbox"/> ケガ対応 <input type="checkbox"/>包丁 <input type="checkbox"/> 火傷対応 <input type="checkbox"/>カセットコンロ <input type="checkbox"/>ドラム缶コンロ <input type="checkbox"/> 食物アレルギー対応																											
配慮事項	・竹棒にアルミ箔を巻くのは当センター職員に要相談。 ・生地に溶かしバターを入れる際、溶かしバターの温度を50～60度まで冷まして入れる。 ・1本の目安15～20回巻きする場合、炭は9Kg程度で1時間ぐらいの燃焼を確保する。																											

バウムクーヘン作り

※ 1グループ3人程度必要

生地作り (15~20分)

①バターをフライパンで溶かす。

*バターは小さく切っておくと溶かしやすい。

*焦がさないように弱火で溶かす。



②卵と砂糖を特大ボウルに入れてかき混ぜる。

砂糖のざらざら感がなくなるまで泡立て器で混ぜる。



③別のボウルにホットケーキミックスとベーキングパウダーを入れて混ぜ合わせる。



④溶かしたバターを②に入れてかき混ぜる。

*溶かしたバターは冷ましてから入れる。

熱いまま入ると固まるので注意!



⑤④の特大ボウルに③を入れ、混ぜ合わせる。



⑥よく混ぜ合わせたら生地のできあがり。



※計量、火気使用、刃物を扱う作業要注意

焼き方

最低、4～5人は必要。各担当交換可

・竹棒回し手 2人 ・生地かけ 1人 ・火の調整 1人 ・焼き具合指示 1人

①ドラム缶コンロに炭をおこす。

*炭をおこすのに30分くらいかかります。

生地を作り始める前から起こし始めるとよいです。



*竹棒にアルミ箔を巻くのは所員が行います。

②生地ができたら焼き始める。

*ここから1時間



*1巻き目が肝心です。

薄くのばして、焼き色がつくまで焼いてください。

③ドラム缶コンロの上でたれてこないように回しながら焼く。



④焼き上がったら、また生地をかける。



⑤焼き色がつくまで焼く。



*この繰り返しで巻き数を増やしていきます。

(20回を目安)

⑥最後の1巻きを焼くときにグラニュー糖をかけると表面がパリパリとした感じに仕上がる。



⑦焼き上がったら、巻いたアルミ箔ごと竹棒から抜く。



⑧中に巻いてあったアルミ箔を取る。



*竹の細い方に抜いていく。

このとき熱いので、きれいな軍手かタオルで押さえて抜くとよい。



⑨3cm幅に切り分ける。

*分ける人数で幅は変えてください。



楽しい共同作業



焼き上がり