



「野外炊事教室～ダッチオーブンで作る豚キムチの炊き込みご飯～」開催要項

- 1 趣 旨 親子を対象にすることで、当施設への関心を深めるとともに施設利用の促進を図ります。今回は、初心者でも簡単にダッチオーブンで炊き込みご飯を作ることにより、親子のふれあいを通して自然体験に対する興味や関心を深めます。
- 2 主催・主管 青森県立種差少年自然の家（指定管理者 三八五グリーンネット）
- 3 日 時 令和6年11月23日（土） 9:40～13:00(受付 9:20～9:35)
- 4 場 所 種差少年自然の家・キャンプ場
- 5 参加対象者 小学校3年生から中学校3年生を含む家族 10組30名程度
- 6 活 動 内 容
 - ・ファイヤースターターを使った火起こしとたき火
 - ・ダッチオーブンを使った豚キムチと梅干の炊き込みご飯作り
 - ・韓国海苔で水菜のサラダ作り
 - ・試食会※ 小雨決行です。大雨・強風等の荒天時は内容を一部変更して自然の家館内で実施します。
- 7 参 加 費 1 家族 **1,400円**（約3人前：豚キムチの炊き込みご飯、水菜のサラダ、ワカメスープ）
1 人 **200円**（傷害保険代）
11月16日(土)以降のキャンセルは、傷害保険代を除いた1,400円を、持参または現金書留で郵送してくださるようお願いします。
- 8 服 装 動きやすい服装
※やけど防止のため「長そで・長ズボン」が基本となります。
- 9 携 行 品 ゴムなし軍手、防寒具、雨具 ※ 荒天時は「上履き」必要
- 10 申 込 方 法 ホームページ（申込専用フォーム）、FAX（所定の申込用紙に必要事項を記入）、電話でお申し込みください。
申込期間 11月5日（火）～11月7日（木） 9:00～21:00
※定員を超えた場合は抽選とし結果は11月10日（日）までにお知らせいたします。
万が一、連絡がなかった場合はお問い合わせください。
※「申込用紙」等、詳細につきましてはホームページを御覧ください。
- 11 申 込 先 青森県立種差少年自然の家（指定管理者 三八五グリーンネット）
〔TEL〕0178-38-2131 〔FAX〕0178-38-2727

〔フォーム〕種差少年自然の家ホームページから→



担当 研修課 田 中 強 木 村 功

12 活動日程

時間	内 容	備 考
9:20	受付 (～9:35) [玄 関]	・ 出欠を確認し集金します。
9:40	はじめのつどい [調理場]	※衣服の調整は各自でお願いします。
9:50	①ファイヤースターターで火起こし [調理場]	●荒天の場合は、プレーホールで実施します。
10:15	○食材・炊事用具等の準備	
10:20	②米とぎと浸水 [調理場]	
10:30	③たき火体験 [かまど]	●荒天の場合は卓上コンロで行います。
10:50	④フライパンで肉を焼く [かまど]	
11:05	⑤ダッチオーブンに食材を入れる [調理場]	
11:15	⑥ダッチオーブンを火にかける [かまど]	
11:35	⑦蒸らす [かまど]	
11:40	⑧水菜のサラダ作り [調理場]	
12:00	⑨試食会 [調理場]	
12:30	後片付け [調理場・かまど]	
12:50	おわりのつどい アンケート記入 [調理場]	
13:00	解散	