

# せんべい焼き



玄関前に**長袖** & **長ズボン** & **軍手**を装備して集合。  
注意事項を確認した後、キャンプ場へ移動。



参加者数名で「**せんべい粉**」と「**魔法の水**」を**食堂裏口**で受け取る。



キャンプセンター前に再集合し、貸出物品を受け取る。

ここから「**火起こし班**」と「**せんべい生地づくり班**」に分かれる。

**火起こし班**

**せんべい生地づくり班**

※職員もしくは主担当の引率者

※引率者

かまどへ移動

炊事場へ移動



網やせんべい型をかまど等に並べて置く。



粉(500g)に**魔法の水**を250mlいれて混ぜる。



せんべい焼きコンロを出し、レンガを4つ置いた後、底網をのせる。



1袋から**25玉**の団子をつくる。

### 火起こし班

貫通した一斗缶に新聞紙、マキを20本ほど入れ火を付け、マキに火がついたら炭を10本程度入れて炭をおこす。

炭に火がついたら、一斗缶を火ばさみで持ち上げて外し、炭を払って網をおく。



片面30秒ずつ、5分程度せんべい型を温める。熱すぎるとこげつく。



### せんべい生地づくり班



ボールと計量カップは洗っておく。

片手でせんべい型の金具のある方を持ち、網に置いたまま引くことで型を開かせ、逆の手でせんべい団子を型の真ん中におく。〔火傷防止のため〕

片面30秒で3分程度焼いて、その場で食べる(1回目は古い油が付いているので捨てる)。焼きたてがうまい。

手を放すと型が落ちて火傷するので、必ず誰かが順番に持つこと。全部焼き終わるまで網の上から型を降ろさない。

# 片づけ

焼き型掃除班

※職員

コンロ掃除班

※主担当の引率者



職員から指示された場所に  
せんべい焼きの型を置き、少し冷やす。



フタ付きの一斗缶に形の残った炭  
を入れ、フタをし消火する。  
(一斗缶は熱いので革手で持つ)



せんべい焼きの型をブラシでこす  
り、汚れを落とす。

手洗い場の下にある一斗缶に水  
を1/3入れてコンロ近くに持っ  
て行く。コンロを持ち上げ、側面  
の穴から残りの灰をこの一斗缶  
に流し込み消火する。



消火した灰は、「灰捨場」にする。



職員からチェックを受ける。



食用油をたっぷり塗り、  
再び職員からチェックを  
受ける。

出した道具を元の場所に返却し、終了。