

# すぐに使えるプログラム

Vol.142

## ぐるぐるパン作り

**ねらい** 簡単な作業で作れるパン作りを通して、普段何気なく食べている食べ物に関する興味を高める。

**時間** 1時間程度

**場所** たき火などが可能な場所

**人数** 何人でも

**季節** いつでも

**用具** 60cm程度の木の棒、小分け用のビニール袋（ジッパー付きが便利）

材料：薄力粉 130g、砂糖 50g、ベーキングパウダー 3g、水（牛乳でも可）適宜

### 手順

- 1 グループごとに使用する材料をあらかじめ小分け用のビニール袋に分けておく。
- 2 パンを巻き付ける棒を探しに出かける  
※適当な枝などが無い場合はあらかじめ用意する。
- 3 棒を良く洗う
- 4 材料の入ったビニール袋に水を直接入れてこねる。水で調整しながら耳たぶの固さになるようにする。
- 5 適量をそれぞれの棒にぐるぐると巻き付ける。この時厚く巻いてしまうと中がうまく焼けない。薄めに巻くと中までうまく焼くことができる。
6. たき火などのおき火であぶるように焼き、キツネ色になったら食べる。

### 備考

材料の割合を子ども達に考えさせても良い。またパンを焼く火を、火おこしから始めると、より達成感が得られる。

