



親子自然ウォッチング 2011

わんぱく遊び隊通信

No. 101 2011年10月31日 発行

秋のアウトドアクッキング!

2011年10月8日(曜日) 晴れ
札幌ふれあいの森(札幌市清田区)

気持ちのよい秋晴れの森の中で、アウトドアクッキングやクラフト作りを楽しみました。



© ASA



今日のメニューは...

料理の説明



ジャガイモを洗う

お父さんが水を汲み



子どもたちが洗います



ダッチオーブンの準備

アルミホイル丸めて敷くよ

今日のメニューは「じゃがいもの焼き芋・クルミの手作りパン・キノコ入りハンバーグ」です! みんなで手分けをして料理開始!



焼き芋準備完了!



しっかり混ぜます!

クルミパン作り



発酵待ち1時間

次はパン作り! 1人分の材用を袋に入れて混ぜたら、首にかけて体温で温めます。発酵待ちの間にクルミ割りをしました。



割ったら中身を取り出します

クルミ割り



こんなに取れたよ!



きのこハンバーグ作り

きのこハンバーグはお母さん、炭火おこしはお父さん達が担当してくれました。



つくねみたいだね



炭火おこし

さずがお母さん、お父さんは手際のがさが光ります、かっこいい!



パンも棒にまいて焼くよ

焼く



ランチ

いただきまーす!

焼けたら火を囲んでランチタイム みんなで作ったパンやハンバーグの味はどうだったかな?



おいしいかい?



クマの話

食事の後、今年札幌でクマの出没が多いことについてアサちゃんがお話をしてくれました。



クラフト作り

コマを作るよ



お父さんの力作です!

最後は木の実や落葉でクラフト作り、ドンダリごまや落葉の絵を作って楽しみました。

みんなの声

- ・クッキング、火おこし、クラフト作りが楽しかった。
- ・手の込んだダッチオーブン作りもやってみよう。
- ・自分たちでもアウトドアクッキングをやってみよう。

オニグルミのおはなし 今回パン作りに使ったクルミはオニグルミと言います。日本にはオニグルミの他にヒメグルミ(オニグルミの変種)というクルミの木が自生していますが、大半はオニグルミです。北海道から九州まで広く分布し、山間の川沿いに多く見られます。市販のテウチグルミなどに比べて味は濃厚ですが、実が小さく、殻が厚くて固いので実を取り出すのが難しいクルミです、がんばりましたね!

発行・お問合せ **自然ウォッチングセンター**

〒062-0922

札幌市豊平区中の島2条3丁目6-9

カサデューク中の島 52-102号

Tel : 011-823-2850 Fax : 011-823-2851

E-mail : wanpakuasobitai@tea.ocn.ne.jp

URL : <http://homepage2.nifty.com/watching/>

後援：札幌市教育委員会 / この活動は、子どもゆめ基金（独立行政法人 国立青少年教育振興機構）の助成金交付を受けて行なうものです。