

平成21年度 わくわく子どもまつり
地区担当コーナー「ロープであそぼう」(案)

平成21年11月3日(火) 午前10時～午後3時 岡山ドーム

| 時間 | 項目 | 担当 | 準備物 |
|-------|---|------|--|
| 8:30 | スタッフ集合 会場設営 机(釣り堀受付) 椅子 ブルーシート(池) ※やり方の打ち合わせ ※時間に余裕があれば、 情報コーナーや芝生広場(屋外)の 設営を手伝う。 | 地区役員 | ブルーシート(池) 竹(さお) ロープ(てぐす) S字フック(針) 魚(フック付) 缶(得点付) アメ(500) やくそくとロープの紙 (500) 鉛筆(10) バケツ(10) パンフレット ネッカチーフ(10+10) チーフリング(10+10) |
| 10:00 | 全体開会式 ※開会式後、釣りの営業開始 ※カブ合同集会の開会式 ※ビーバー合同集会の開会式であいさつ ※交代で昼食をとる。 | | |
| 15:00 | 全体閉会式 | | |
| 16:00 | 後片づけ | | |

1. 受付

- (1) 「やくそくとロープの紙」を渡し、名前を書いてもらい、やくそくを読んでもらう。
- (2) 「ゲームをする間は、きみ(あなた)もスカウトです」と言い、チーフをかけ、握手。
- (3) 「釣りざお作り」コーナー(釣りざおを作る場所)に行ってもらおう。

2. 釣りざお作り

- (1) 好きなさお、てぐす、針を選ぶ。
- (2) 紙を見ながら釣りざおを作る。
- (3) 結べていることを確認し、池へ行ってもらおう。

3. 池

- (1) バケツを渡し、ルールを説明する。
 - ・5匹(または5缶)釣れたら終わり。
 - ・釣った魚とさおとチーフを返してくれたら「アメ引き」ができる
- (2) 釣っている最中にさおで目を突かないよう、十分間隔をあけさせる。
人数が多かったら待たせること。
- (3) 釣った魚の数(または点数)を「やくそくとロープの紙」に記入し、バケツと魚(缶)を受け取る。
- (4) 釣りざお作りコーナーへ行き、さおなどを返すよう伝える。

4. 釣りざお作り

- (1) さお、てぐす、針を返却してもらおう。
- (2) 受付へ行き、チーフを返しアメ引きをするよう伝える。

5. 受付

- (1) チーフを返してもらい、アメを引いてもらおう。

2009. 11. 3
 わくわく子どもまつり
 in 岡山ドーム
 ボーイスカウトコーナー

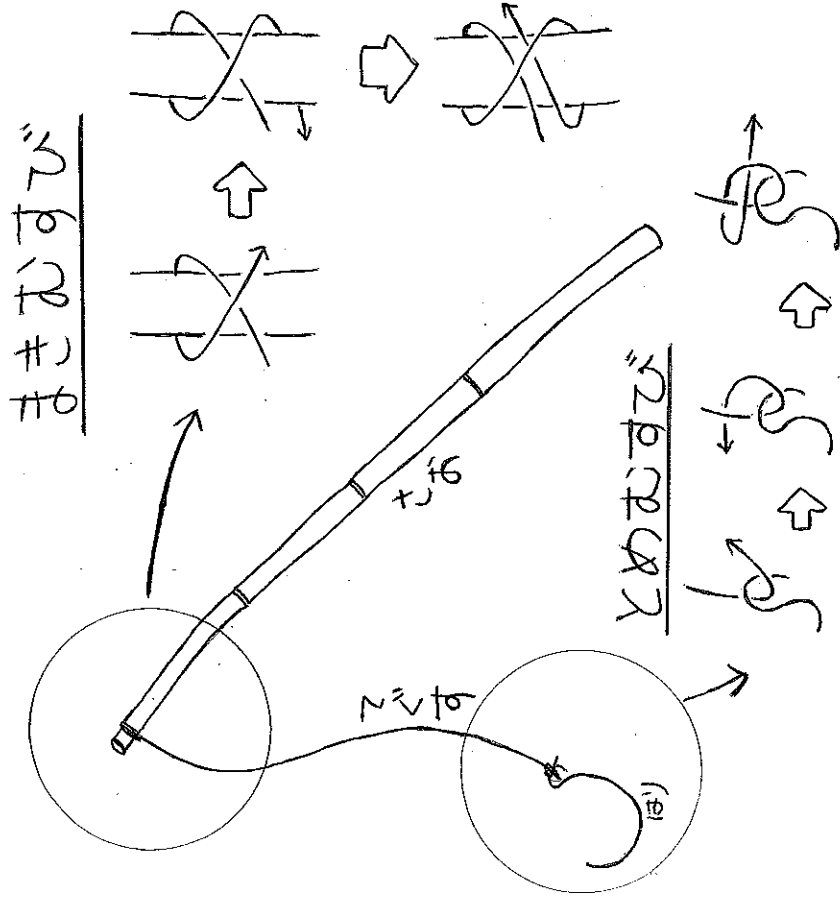
ロープであそぼう!

なまえ: _____

つれた  は、

ひき
 です!

〜つりざおのつくいかた〜



ビーバースカウトのやくそく
 ・ほく(わたし)は
 みんなとなかよくします
 ・さかなつりのきまりをまもります



カブスカウトのやくそく
 ・ほく(わたし)は
 まじめにしっかりやります
 ・さかなつりのきまりをまもります

さかなつりのきまり

☆さおは、ふりまわしません
 ☆あとかたづけを、きちんとしてします

炊具を使わない調理

炊具を使わなくても、普通の調理と同じように調理ができます。

<焼く>

● 若木をつかった焼き網や、クシにさして焼きます。この場合火は必ずおき火を使います。

<竹づつで飯を炊く>

● 斜めに切った竹に水と米を入れ、おき火にさして炊きます。竹は若竹が適しています。竹の表面が焦げるとくいらいにして炊き上げます。ななめにたけつけたままだと、まんべんなく炊けないために、竹を覆かせたままで、ふしとふしの間にとりはずし口をつけてすることもできます。

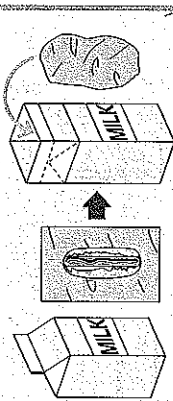
【注意】

石の上で火をたき、余熱で調理することもできますが河原の石などは中に水や空気がたまっていて、熱が伝わると破れつとして危険です。

Recipe

<牛乳パックでホットドッグを焼く>

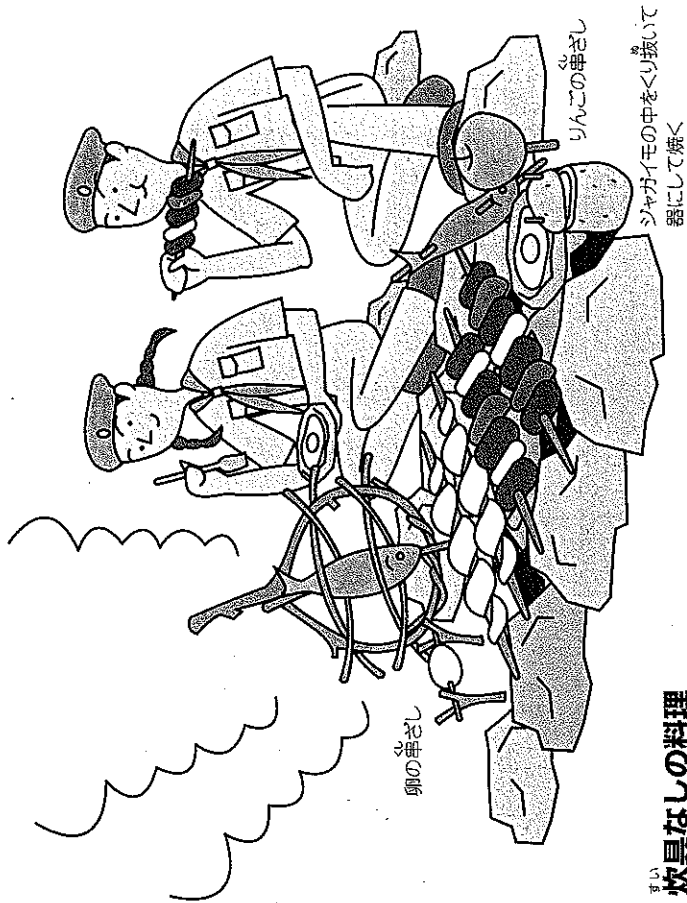
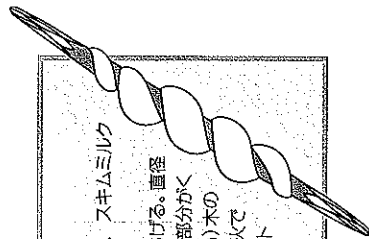
ホットドッグ用のパンにハムや煮けるチーズをはさみ、アルミホイルで牛乳パックに入れます。パックに火をつけ、燃え終わったらできあがり。



Recipe

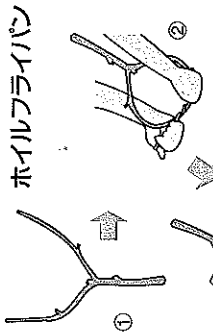
<特においしい「ツイスト・パン」のつくかた>

材料 (4人分) ノル麦粉 (強力粉7、薄力粉3の割合) カップ4杯、塩小さじ1.5杯、スキムミルク1/4カップ、ベーキングパウダー小さじ8杯、マーガリン70~80g、水1.5カップ
作り方 材料の順序に混ぜ合わせ、耳たぶ程度のやわらかさになるようにねりあげる。直径3cm位の棒状にして、木の棒に太さが一定になるようにまきつける。まいた時、露の部分がかくつかないようによく注意する (木の棒は、直径5cm位のものに少ない端の部分がよい) 木の棒の両端をはずすとき、時々上下を逆にして焼くとよい。焼くときの火は、燃える火ではなく、おき火で焼く。焼きすぎないように、火の当り具合を注意しながら、ヒスケットよりやわらかく目になったら焼きあがり。ジャムがママレードなどをつけて食べる。



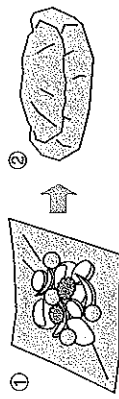
炊具なしの調理

ホイルフライパン



ホイル包み焼き

野菜や肉をアルミホイルに包んで、バターを1かけ入れ、おき火の中で焼く。包むとき、空気がなくむらなさを焼しておく。



ホイルで作るゆでたまご

