

プログラムNo.	B-3
プログラム名	解体チキン料理
どんなことするの？	今回特別にオーダーした丸鶏を解体し、料理して食べます（夕食）。
実施日時	①9月15日 13:00~18:00 (5時間) ②9月16日 13:00~18:00 (5時間)
受付締切	開催時刻10分前
追加費用	1000円
<b>実施内容</b>	
<ol style="list-style-type: none"> <li>丸鶏を解体しよう！ ナイフを使い丸鶏（内蔵・羽はありません）を解体します。 原則として、一人1羽を解体します。（おお！太っ腹！そしてドキドキ！）</li> <li>鶏の各部位について学ぼう！ 解体の課程で、講師が部位について説明をしていきます。 （ええっ！ポンジリって1個しか無いのか！）</li> <li>解体した鶏肉を使って料理をしてみよう！ その日の夕食を作成します。（主食付き） キャンプに使える鳥料理に舌鼓を打って、心もお腹も大満足(*´ω`*)</li> <li>衛生面・安全面・メンタル面について学ぼう！ 指導者として、心がけなくてはならない事、伝えなくてはならない事を学習しましょう。</li> </ol>	
<b>持ち物</b>	<b>実施場所</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>作業用手袋（野外炊事用・軍手等）</li> <li>タオル（このプログラム専用に1枚ご用意下さい）</li> <li>水筒</li> <li>ナイフ（指導者はやはりナイフ）</li> <li>雨具</li> <li>食器</li> </ul> 	<p><b>施設配置図</b></p> <p>★ ← 集合場所 ○ ← 実施予定場所</p>
<b>服装・留意点</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>汚れてもいい服装でお越し下さい。</li> <li>チーフは着用下さい。</li> </ul>	
<b>特記事項&amp;こもれびカフェで事前にやる事</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>準備物等で無いものについてはインフォメーションでご相談を承りますので、気軽にプログラムに参加して下さい。</li> <li>こもれびカフェでナイフを研いでおこう！</li> </ul>	