

ACON2019 プログラムガイド



プログラムNo,	A-6	
プログラム名	HOZONSHOKU(保存食)を持ってキャンプに行こう!	
どんなことするの?	キャンプに持っていける肉や野菜の長期保存方法を体験・試食	
実施日時	①9月15日 10:00~12:00 ②9月16日 10:00~12:00	
受付締切	定員がありますのでご予約ください。	参加できる人数 6人(各回)
追加費用	無し	
実施内容		
<p>★BSの班キャンプに悩めるリーダー(◇)とTさんと!(^ ^)Mさんの話</p> <p>(◇)▷ 「来月、班キャンプだね。スカウトの荷物だけど…班備品も多いうえに食材も運ぶとなると大変だ。食材は重いし多いし、腐りそうだし。。なにかいい方法アはないかな？」</p> <p>!(^ ^)! 「なるほど、そんな時は、<u>保存食を事前に作って</u>準備して持っていくと便利だよ」</p> <p>(◇)▷ 「保存食??缶詰のこと?それともインスタント食品のこと?Σ(°Д°)」</p> <p>!(^ ^)! 「う…ん。それもそうだけど<u>食材を長期保存できるように自分で加工する</u>んだよ! 例えば天日干ししたり…塩漬けしたり、食材干すと小っちゃくなるし軽くなるよ」</p> <p>(◇)▷ 「?、?、?、ほ、ほ、干す?洗濯物みたい。塩漬け…辛そう~」</p> <p>(◇)▷ 「ピンとこないか…あ、それなら今度、はやまの森で開催の「A-con」でさ、 <u>保存食についての研究会</u>があるみたいだよ!一緒に行って研究してみないかい?」</p> <p>(◇)▷ 「うん!面白そう!班集会のプログラムでも使えそうだね!行こう!行こう!」</p> <p>(^)/ 「よし!決まり。早速、申し込みしておこう~」</p> <p>こうして先輩Tさんと新米Mさんは「A-con2019」に参加するのであった・・・(^♪</p> <p>※「キャンプの炊事は、非常に重要である」(指導者のためのスカウトキャンプ)何が重要か知り、今回は「保存食とは」に重きを置いて栄養価の高い食事、調理しやすい方法など研究するプログラムです。</p>		
持ち物	実施場所	
<p>★ スカウトキャンプ本 (あれば)</p> <p>★ 筆記用具</p>	<p>施設配置図</p> <p>★ ←集合場所</p> <p>○ ←実施場所</p>	
服装・留意点		
<p>★ 服装は自由</p>		
特記事項&こもればカフェで事前にできる事		
<p>★このプログラムは保存食について研究するプログラムです。どうやって保存食を作るのかスカウトに楽しいプログラムとして展開できるか一緒に研究しながら進めていきます。</p> <p>保存した食材を使っての試食もあります。保存食材を使った料理をぜひ、食べてみてください。</p>		