

ACON2019 プログラムガイド



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14日 13:00~18:00 (5時間) ②9月15日 13:00~18:00 (5時間)	
受付締切	開催時刻60分前	参加できる人数 6人(各回)
参加費用	1500円	
実施内容		
1) 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！）		
2) 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！）		
3) 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、心もお腹也大満足(*´ω`*)		
4) 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。		
持ち物	実施場所	
<ul style="list-style-type: none"> 作業用手袋（野外炊事用・軍手等） タオル（このプログラム専用1枚をご用意下さい） 水筒 ・ 雨具 ・ 食器 ・ ライト ナイフ（指導者はやはりナイフ） 刃渡り10cm以上のフォールディングナイフまたはシースナイフを、ピンビンに研ぎあげた上でご参加ください。 懐中電灯 	施設配置図 <p>★ ← 集合場所 ○ ← 実施予定場所</p> <p>至 戒長寺</p>	
服装・留意点		
<ul style="list-style-type: none"> 汚れてもいい服装でお越し下さい。 チーフを着用して下さい。 		
特記事項&こもれびカフェで事前にやる事		
<ul style="list-style-type: none"> 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。 こもれびカフェでナイフを研いでおこう！ 		

