

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	20日 13:00~18:00(5.0時間) 21日 13:00~18:00(5.0時間)		
募集人員（各回）	6 人	最少催行人員（各回）	2 人
予約	あり・なし	最終受付時間（各回）	12:00
実施内容			
<p>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！）</p> <p>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！）</p> <p>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、心もお腹も大満足(*´ω`*)</p> <p>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。</p> <p>5) ナイフを研ぐ！（レジェンドの指導付） チキン解体5年間の展開経験から、今年は皆さんにナイフを研いでもらいます。 レジェンドの指導付ですが、ナイフを極めたい方は Nice Guy!の方がおすすめ。</p>			
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10センチ以上のフォールディングナイフまたはシースナイフ <p style="text-align: right;">ここ重要！ </p>		<p>施設配置図</p> <p>★ ← 集合場所 ● 実施予定場所</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にご相談ください。 			

