

## ○用意するもの

- ・アクアシューズもしくは濡れてもいい靴（任意）・濡れてもいい服（体操服など）・足ふきタオル
- ・ふきん（串用）・木炭（購入可）

\* 食塩、ガスバーナー、チムニースターター、うちわは自然の家事務所で貸出します。

## ○事前準備

炊飯棟（基本Ⅱ棟）にU字溝をセットします。チムニースターターで木炭に着火したら、U字溝に移し、木炭を足してしっかりと火をおこします。（焼く30分前には火をおこしはじめましょう）

バーベキュー用串（人数分）とトレイを出します。タライ（班の数くらい）は人工池に運んでおきます。  
（食器保管庫） （炊飯棟 機材庫） （炊飯棟Ⅱ棟機材庫または炊飯棟流し）

## ○手順

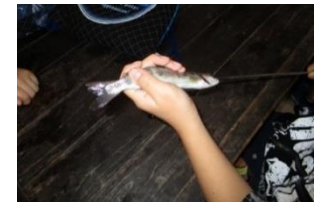
- ①人工池の周囲に集合し、活動の流れや魚のつかまえかた、串の扱い等の説明をします。
- ②クラスごとに人工池の中に入り魚をつかまえます。魚をタライにいれ、池から上がります。



- ③つかまえた魚は指定の炊飯棟の流しできれいに洗います。  
魚卵アレルギー等で内臓をとって食べる場合は、  
お腹に包丁を入れ内臓をとり出し、きれいに洗います。  
（必ず教師又は団体責任者が行うようにしてください。）



- ④バーベキュー用の串を魚の口から尻尾にむけてまっすぐに刺します。  
この時に串が途中からはみ出ないように注意します。  
また、串の先がとがっているのでケガをしないよう気をつけて刺しましょう。



- ⑤串の中央に魚がくるように刺せたら、塩を適量ふりかけます。



- ⑥魚が直接U字溝に触れないように置いて、焼きます。  
炭が完全燃焼し、十分な火力があると30～40分で  
焼きあがります。  
（教師又は団体責任者が必ず焼き上がりの最終確認を行ってください。）



- ⑦食べ終わったら、串に残っている食べ残しをゴミ袋に入れ、クレンザーとスコッチブライトできれいに汚れを落とし、しっかり洗います。  
串が洗えたら持参したふきんで水気を拭き取り、器材点検を受けて食器保管庫に片付けます。  
U字溝は冷めてから片付けましょう。