

# 金峰少年自然の家 特別メニュー

## やきいも



難易度  
★



材料	<p>【個人または団体で準備してください】</p> <ul style="list-style-type: none"><li>・サツマイモ（ジャガイモ）</li><li>・ゴミ袋</li><li>・軍手</li></ul> <p>※事前に、サツマイモの下準備を済ませた状態で持参してください。（下記参照）</p>
団体の人数	100人程度まで
かかる時間	約40分～60分（焼き始め～焼き上がり）
活動場所	・パイン広場の砂場
活動の流れ	<p>① 職員が火を起こし、おき火の状態にしておきます。</p> <p>② 持ってきたイモ（アルミ巻き）を、おき火の上に置きます。（職員が行います） ↓ 焼いている間（約40～60分）に、秋さがしへお出かけください。</p> <p>③ 焼きあがったら、「いただきます」（やけどに注意）</p> <p>④ 食べた後のゴミは、団体で用意したゴミ袋に入れて持ち帰ります。</p>
自然の家が準備する物	<ul style="list-style-type: none"><li>・薪（堅薪）</li><li>・火ばさみ</li><li>・炊き付け用新聞紙</li><li>・灰捨て缶</li></ul>
留意点	<ul style="list-style-type: none"><li>・1人につき薪代60円かかります。</li><li>・焼きいもの大きさによらず、人数によって代金が決まります。ご注意ください。</li><li>・例：焼き芋のサイズは1人分で、それを2人で半分ずつ食べる場合であっても、60円×2人分で120円となります。</li><li>・自然の家職員の支援内容は、焼き始めから焼きあがりまでです。</li></ul>

### ◇サツマイモの下準備について

- ①サツマイモを洗う。
- ②折ったり切ったりして、サツマイモの大きさをそろえる。  
(太さは直径5cm程度にそろえるようにしてください。焼き上がりが均一になります。)
- ③1本ずつぬらした新聞紙で巻き、そのまま水を張った桶やバケツに沈めてぬらし、すぐに取り出して、両手でしぶるようにして水気をとる。
- ④その上からアルミホイルを3重に巻いて持参する。



### ◇場所

晴天でも雨天でも、パイン広場の屋根付き炊飯場で行います。

### ◇申し込み

「きんぼう秋さがし 活動プログラム・給食申込書」にてお申し込みください。  
その後に計画をたてる場合は要相談になります。（薪の手配上、実施日2週間前まで）  
申込団体が重なる場合は、所員が団体間の調整をいたします。

### ◇その他

学校・園の都合（芋の収穫の延期等）による予備日設定は、日程が混み合うためお受けできません。