

令和7年10月15日

編集
大和市青少年指導員連絡協議会
広報部会
編集責任者 黒田 則子
発行 大和市教育委員会
TEL 046-260-5226
FAX 046-260-2876

青少年指導員だより

電子版

わかくさ

令和7年度 青少年指導員 前期一日研修会 楽しく作ろう！アウトドアレシピ

子どもたちと野外で楽しく作れる料理の作り方を学ぶ

開催日: 令和7年6月8日(日)

「手作りバームクーヘン」

- ① ボウルにホットケーキミックス・卵・牛乳を入れ、混ぜて生地を作る
- ② 棒にアルミホイルを巻いてバターを塗る
- ③ 棒に生地を付けて回しながら焼く
- ④ 少し焼き目がついたら、また、生地をつける
- ⑤ 何回も繰り返して焼く事で何層にもなったバームクーヘンができる

材料

・ホットケーキミックス	400g
・卵	1個
・牛乳	250ml
・バター	10g程度

調理器具

・ボウル	1個
・芯にする棒 (直径:2cm、長さ75cm程度)	1本
・アルミホイル	1m程度
・アルミバット	1個



「お鍋でサッと炊けるご飯」

- ① アイラップにお米とお水を入れる空気を抜いて口をしっかりとしぼる
- ② 沸騰したお鍋にそのまま入れる(40分程度)
- ③ 取り出せば、美味しいご飯ができています
- ④ 災害時にも生かせるレシピ

材料

・お米	(半合)90ml
・お水	(少し多め)140ml

調理器具

・アイラップ	1枚
・お鍋	1個



「牛乳パックでかんたんホットドッグ(カートンドッグ)」

- ①パンに千切りキャベツとウインナーをはさむ
- ②アルミホイルで包んで牛乳パックに入れる
- ③入れた牛乳パックを火にかける
- ④牛乳パックが焼けてなくなったらでき上がり
- ⑤アルミホイルを開いてケチャップ、マスタードをかける



材料

- ・ホットドッグ用パン 1個
- ・ウインナー(事前にボイル) 2本
- ・千切りキャベツ お好みの量
- ・ケチャップ お好みの量
- ・マスタード お好みの量

調理器具

- ・牛乳パック(1L) 1個
- ・アルミホイル 1m程度
- ・アルミバット 1個

「ふってふって固まる！バター作り」

- ①保存容器に生クリームを入れる
- ②ふたをしてひたすら振る
- ③振りつづけると固まってくる
- ④開けてみるとバターができている

材料

- ・生クリーム 50ml程度

調理器具

- ・保存容器(250ml) 1個



家族・友だちとのキャンプで、是非、試してみてください！

第69号「わかくさ」を持ってイベントに！

12月に行われます「青少年センターまつり」に第69号「わかくさ」をお持ちいただきアンケートに回答いただけましたら先着順でプレゼントします。

青少年センターまつり 開催日：令和7年12月7日（日）
開催場所：大和市民活動拠点ベテルギウス