

2105 餅つき（9月～2月）					
内容	人数	40人	場所	チャレンジルーム	
	指導	団体で	時間	約4時間（オール） 約2時間（一部）	
	対象	小学生以上	天候	雨天可 （但しキャンセル不可）	
ねらい	伝統的な方法でみんなで協力して餅を作り、伝統的文化に触れる				
準備	施設	餅米（または蒸し上がった餅米）レストランへ注文 うす・きね・かまど・せいろ・バケツ・釜・もろぶた・蒸し布・食器・餅板			
	団体	箸、台ふき、新聞紙、マッチ			
備考	実施できる時期（9月から2月）				
活動内容		留意点			
1 集合・整列		・調整プログラムで指定された集合場所に集まる。			
2 材料の確認と道具		・もち米はレストランで受け取る ・道具はチャレンジルーム奥の棚と、部屋の中にあるのを利用する。			
3 活動手順の説明と注意		・マニュアルに沿って作り方の説明をする。 ・材料と道具の確認をする。 ・杵で手を詰めたり、かまどや釜でやけどをしないよう注意する。			
4 かまどで火を燃やし餅米を蒸す		・餅米の蒸し上がりのタイミングに気を付けて蒸し終え、臼に移しかえる。			
※（蒸し上がった餅米を、レストランに受け取りに行く）					
5 餅をつく		・手を詰めないように気を付け、交代で餅をつく。			
6 食べる		・あん・砂糖醤油・マヨネーズ・のりなどトッピングを工夫するとおいしくて楽しい。			
7 片付け・解散		・もちのこびりつきなど落としてから片付ける。 ・道具を元あった場所に置き、掃除する。			