

**NEW**

# パスタパエリア作り

野外で、原材料からパスタパエリアを作る。アウトドア万能鍋のダッチオーブンを使って、大自然の中で友達と協力して作り上げることの楽しさを味わうことができる。

場 所

各キャンプ場炊さん場

対 象 学 年

小学4年生以上

所 要 時 間

1時間30分

実施可能期間

5月～10月

料 金

食材費 1人 680円  
炭代 1U字溝 1, 660円 (2班分 約12人分)



所で準備する物

食材、炭、バット、ざる、皿、包丁、まな板、木へら、おたま、サラダ油、U字溝、ロストル、ガスボンベ、バーナー、うちわ、火ばさみ、洗剤セット、たわしセット、除菌セット、ゴミバケツ2、ゴミ袋2、耐熱手袋、ダッチオーブン 手洗い洗剤、計量カップ

※ダッチオーブンの準備・後始末は子どもだけでは難しいので、大人が行い、詳細は職員にお尋ねください。

団体準備物

フォークまたは割り箸、ふきん、軍手 (綿100%イボ無し)、

実施要領

**【作り方】**

- ① 材料を切る。
  - ・タマネギは細かくみじん切りにする。
  - ・この間に火をおこし、ダッチオーブンを温めておく。
- ② ダッチオーブンが温まったらオリーブオイルを引き、スライスしたニンニクを炒める。
- ③ タマネギのみじんぎりを入れる。焦がさないようにする。
- ④ タマネギが半透明になったらソーセージ、コーン、しめじを投入し、いためる。
- ⑤ パスタを投入する。
- ⑥ 水を600mL～700mL (6人班の場合) 入れ、塩コショウ、コンソメも投入する。
- ⑦ 蓋をしめて水分がなくなるまで炊く。途中で蓋をあけて水分を確かめ、かきまぜる。
- ⑧ 水分がなくなったら、パプリカ、チーズを投入する。  
(パプリカが固いのが苦手な場合は、少し早めに投入する)
- ⑧ ふたをして火からおろし、炭を全部のせる。
- ⑨ チーズがお好みの状態になったら完成!

※ダッチオーブンはとても熱くなるので、パスタパエリアの出し入れには耐熱手袋を使い、十分気をつける。

**【後片付け】**

- ①使った調理用具は、洗剤できれいに洗う。
  - ②燃え残った炭は、炊さん場横の灰捨て場に捨てる。U字溝やロストルを戻す。
- ※ダッチオーブンの後始末は、職員の指示に従ってお願いします。

**【食材内容 (6人班の場合)】**

ペンネマカロニ300g、ソーセージ270g、タマネギ、パプリカ(赤)(黄)、にんにく、スライスチーズ、水600mL、コンソメ12g、コーン、ぶなしめじ、油、塩・コショウ  
ペットボトルお茶2L 1本