

スカウトだより

野外料理を作る

『食』 私たちにとって欠かすことの出来ない事です。台所で座って待っていると出てくる イロイロな料理ですが、自分で作るとなると・・・さあ、どうでしょうか？

今回は『スカウトが作る野外料理』です。お家の人があっ!!とおどろく料理を作ろう。

日にち 平成25年 5月12日(日曜日)
 時間 9時 開始 (開会式)
 場所 ~~山手センター~~ (現地集合) 富山公民館
 持ち物 ・米 1合(スカウトだけ) ・お茶 ・活動帽
 ・食器類 ・敷物 ・台拭き、布巾、雑巾
 ・牛乳パック(開いたもの) ・軍手 ・イス

※ 準備の都合上、出欠をご連絡下さい

これからの予定

平成25年は『一歩前へ』

5月19日(日) 焼き物に挑戦(津高公民館)・・・美育
 6月 9日(日) 無農薬玉ねぎの収穫体験・・・食育
 6月23日(日) カヌー体験 in 総社
 7月14～15日 団キャンプ in 吉備青年の家

もりたくさんの楽しい集会在君たちを待っています。

○焼き物体験は人数に限りがありますが、保護者の方も体験出来ます。

(参加費1,000円必要)

○玉ねぎの収穫体験は「無農薬」で「化成肥料」も使っていません。

安心して食べることができる美味しい玉ねぎです。

大自然の力をいただく・・・

自分で作る。料理で「家庭料理」に勝るものはありません。

心を込めて「愛情いっぱい」で「大自然の力がいっぱい」の料理を作ります。

市販されている料理(お惣菜、ファーストフード、レトルト食品など)には多くの添加物が使われています。今回作る「野外料理」には『大自然の力』をいっぱいいただき栄養満点、おいしさ最高料理を作ります。

残すことなく食べましょう。

次回は・・・これだ!

※ 焼き物に挑戦

『桜湖焼き(おうこ)』桜の灰を使い青く輝く湖の色『桜湖焼き』を作ります。

コップ、お皿、チーフリングなど・・・

何を作ろうか???

※ 今回のでまとめて日速に送ります



もったいない寄付にご協力をお願いします

ご家庭にある・書き損じの年賀、官製はがき ・未使用、使用済み切手 ・ブルーチップ ・未使用、使用中のテレフォン、プライベートカードなどがあれば鬼ノ城散策の時に御持ち下さい。(集まりが悪いのでよろしくをお願いします)