

新スタイル BBQ

<導入>

- ・ 今までの BBQ と違う
 - － 班ごとに目の前で焼くので BBQ の雰囲気を感じられる
 - － 焼き立てでいつもより美味しい熱々のお肉が食べられる
 - － みんながルールを守らずうまくいかないと従来の方法に戻すので、美味しいお肉が食べられなくなるよ
- ・ 注意事項
 - － 焼くのはすべてスタッフがやる（全体にはこどもの手伝いは不可と伝えておくけど、各班の判断で高学年～中学生には手伝わせても OK）
 - － お米が欲しい人は前へ取りに行く
 - － 風で皿が飛んで焼肉のタレが人にかかったら大変なので、手元から離さない、離れる時は重石をおく
 - － 食べ終わったと思っても後から焼きそばなど新しい物が出ることもあるので、すぐに箸やお皿を捨てない
 - － 最後には焼きマシュマロがあるよ
 - － 炭の火は気付くと弱くなってるので気付いたら教えて → **こどもが群がる原因になりうるので注意**
 - － 食器の片付けは班ごとにまとめて前に持っていくか各班のコンロで焼く

<肉を焼くコツ>

- ・ 最初に急いでたくさん焼こうとすると肉が焦げたりテンパる（時間は十分あるので飛ばしすぎない）
- ・ 開始 30～45 分もすればこどもの食べる勢いは落ち着くので、焼くペースを落として交代でご飯を食べる
- ・ 肉は焦げやすいので、全面に肉を置かず野菜と同時に焼くといい
- ・ 炎上した時はそのまま急いで肉をひっくり返していこうとしても間に合わずに焦げるので網ごと避難する
- ・ せっかく熱々で食べさせているので、余裕があれば冷めたものは温め直す
- ・ 火力が少し弱くなってきたら早めに炭管理の人へ声をかける
- ・ 上級者は食べながら肉を見ても OK