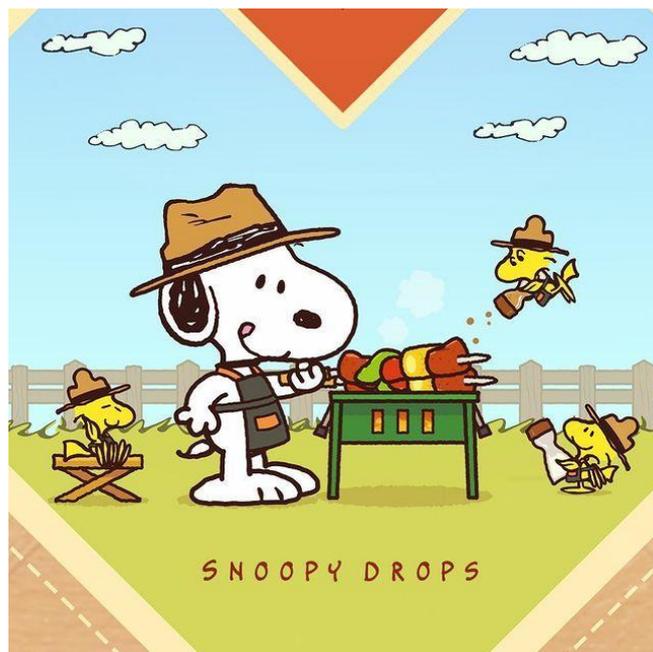


# NEW スタイル BBQ

## <概要>

- ・今までの BBQ と違うスタイルで行います
  - －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



## <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てテンパる（時間は十分あるので慌てず進める）
- ・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火の外へ避難する
- ・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担当へ声をかける（炭を追加してもらえます）
- ・気付いたら炭が弱くなりすぎていて、火を強めるのに時間がかかることがあるため早めに炭を追加する
- ・開始 30～40 分で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スタッフも交代でご飯を食べる
- ・上級者は食べながら肉を見ても OK
- ・肉のパックに貼ってある賞味期限シールですが、冷凍して期限が切れた肉を使用する場合があります。品質上は問題ありませんが、冷凍していることを知らないこどもが見つけると期限切れの肉を使ってる！と勘違いされるためシールをはがすなど注意しつつ、こどもに見られた場合は上記のことを説明してください

## <こどもへの注意事項>

- －焼くのは基本的にスタッフがやる（全体ではスタッフが焼くと伝えますが、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
- －食器の片付けは班ごとにまとめて前に持っていか各班のコンロで焼く