

みんなで棒パン作りに挑戦しよう！

今年の親子レクリエーション『棒パン』に挑戦です。

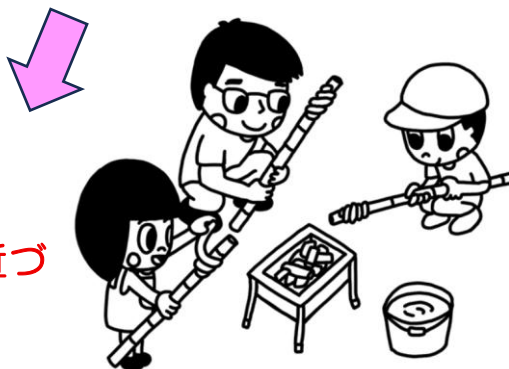
パン生地を棒に細く巻いて、中まで火が入るように…そして、炭火で焦げないように棒をクルクル回しながら上手に焼いてくださいね！

炭の入ったドラム缶コンロ（室内ではコンロ）を使いますので、親子で協力して美味しい『棒パン』を作ってくださいね。

- ① 手を洗い、パン生地を竹の棒（アルミ部分）に巻く



- ② 初めは炭火から少し離して、棒をくるくる回してふっくらさせる



- ③ ふっくらしたら、炭火に近づけ焼き色を付ける。
④ 焼き色が付いたら完成！

もぐもぐタイムについて

もぐもぐタイムにはお子様の好きなお菓子や飲み物をご用意ください（1 家族 500 円程度）

★焼いた棒パンにウィンナーや魚肉ソーセージ、チョコレートもおススメです！

★他にもパンに何が合うかな？

