



美味しい料理と竹灯籠を作りました。

今年は新型コロナウイルス感染症の影響で短い夏休みとなってしまいましたが、夏休み中の思い出作りに、消毒やマスクの着用など、感染症対策を徹底して体験活動を行いました。

料理体験

揚げ物は怖かったけれど上手に作る事ができました
今度は家族に作ってみようと思います



- 女性警察官を講師に招き、唐揚げ、ポトフ、サラダを作りました
- 野菜は事務局員やボランティアの方が大切に育てた物を使わせていただきました
- とても美味しく出来ました、感染症対策のため、静かな食事となってしまいました_(._.)



同じ分量の調味料で作ったはずが、作った班ごとで味が違いました。(。)(どこもおいしくできました)

竹灯籠作り

電動ドリルやノコギリは初めて使ったので緊張しました

竹灯籠の作り方

- 1.好きな竹を選び、ノコギリで手頃な長さに切断します
- 2.好みの型紙を選んで竹に貼り付けます(型紙はスマサポで作成しました)
- 3.型紙に沿って電動ドリルで穴を開けます
- 4.ディスクグラインダーで竹の表面を綺麗にします
- 5.穴の周りに出来たささくれをヤスリや彫刻刀などで整えれば完成です



はじめは上手くいか不安でしたが、光が綺麗に漏れるお気に入りの竹灯籠ができました

- 体験活動で作った物を持ち帰ったり、その日の話をする事で家族で会話をするきっかけになると思います
- 体験活動や職場体験に協力していただけるボランティアを募集しています

山梨県少年サポートネット推進協議会
愛称:スマイルサポートプロジェクト(スマサポ)
《事務局》
山梨県教育委員会 生涯学習課
青少年保護育成担当
TEL 055-223-1357