



ぶんぶんアイス

梵珠少年自然の家

1 活動のねらい

- ・積雪期にしかできない活動をとおして、雪国の自然に親しむことができます。
- ・グループで協力して完成させる喜びを味わうことができます。

【教科への対応】 小学校：理科、家庭など 中学校：理科、技術・家庭など

2 活動の概要

チャック付き袋に入れたアイスの材料を、塩をまぶした雪を入れたビニール袋に入れ、さらにそのビニール袋をシートで包み、2人で勢いよく振ります。材料は袋の中で急冷されながら程よく混ざり、約10分でおいしいアイスが出来上がります。



<調理例>

- (1)人数 80人以内
- (2)対象 小学校3年生～中学生・高校生
- (3)期間 1月～2月
- (4)時間 1時間（説明10分+活動50分）
- (5)場所 自然の家活動エリア
- (6)経費 無料（食材は団体で準備）
- (7)指導 実施方法等について、自然の家職員が説明（直接または間接指導）を行う。

3 準備物

団体	救急薬品、下記食材（例は2人分） チャック付き袋（小）、ビニール袋（中）、会食用紙コップ、会食用スプーン
個人	汗ふきタオル、帽子、手袋、長靴、冬の野外活動にふさわしい服装
自然の家	計量カップ（計量用の目盛を付けたプラスチックコップでもよい） 古シート（グループ1枚）

4 引率者の役割分担

役割名	内容
代表責任者	1名。全体の総括、指揮、連絡にあたる。
用具担当者	1～2名。自然の家から貸し出す用具類の管理を行う。
活動支援者	数名。子どもたちの活動を支援し、安全と事故防止に努め、緊急時に対応する。

※ 材料：2人分

1	牛乳 ※種類別：「牛乳」がのぞましい。	100ml
2	植物性生クリーム	100ml
3	砂糖スティック（5g）	3本
4	食塩	計量カップ1
5	雪	ビニール袋中サイズ1袋分

5 活動の流れ

	内 容
説 明	<ul style="list-style-type: none"> • 作り方について説明 • 用具の使い方と安全管理について説明
活 動	<p>① チャック付き袋（小）に、砂糖・牛乳・生クリームを入れ、空気を抜いてチャックを閉じる。</p> <p>② ビニール袋に雪を入れる。全体に食塩をまぶし、中央部分に①を入れる。しっかりと袋の口を結ぶ。</p> <p>③ 古シート（バスタオルでもよい）に包み、端を結ぶ。</p> <p>④ 5～10分間ゆすったり、振りまわしたりする。</p> <p>⑤ 濃厚アイスの出来上がり。</p> <p>⑥ チャック付き袋のまわりの食塩をきれいに取り除き、チャックをあける。</p> <p>⑦ 紙コップにアイスを2人で分けて、スプーンで食べる。 ※下記のようなトッピング材を使うと、さらにおいしくなる。 (ココア粉末、チョコチップ、バナナチップ、ポッキー、リッツ等のクラッカー)</p>
まとめ	<ul style="list-style-type: none"> • ふりかえり • 借用物品を返却



6 実施上の留意点

- チャック付き袋のチャックを閉める時は、しっかりと中の空気を抜くこと。（空気が多いと、固まりにくくなります。）

7 安全に実施するためのポイント

- 食塩で冷却された雪は、約マイナス20℃まで冷えるので、凍傷に注意させる。そのため、手袋は必ず着用させる。
- 食塩のまじった雪は、他の人がさわらないような場所に捨てる。



<アイスのできあがり>



<アイスを食べる>