焼き板の作成の手順・注意点

1 引率者が，食堂窓口で板とヒートン，ひもを受け取ります。 ※食堂職員に声をかけてください。	2 職員が，必要な道具を各場所に準備をします。 ※足りない道具があった場合，職員に声をかけてください。	3 形を考え，切り取ることもできますが，形を変えなくても良いです。 ※切る作業が入ると，かなりの時間が必要となります。
4 デザインを考え，鉛筆で板に下書きします。（焼いてしまうと消えますが，イメージとして描きます）※時間がない場合は，この工程はカット。	5 U字溝に板を斜めに立てかけ，火バサミを活用しながらバーナーで焦げ目がつくまで，全面を焼きます。※板が焦げるまで焼きます。	【5の工程のポイント】 ① 火力調節ハンドルを＋に回してガスを出し，点火ボタンを押して火をつける。 ② 焼く作業が終了したら，火力調節ハンドルをーに回して火を消す。 ≪注意点≫ ※必ず軍手を着用する。 ※ガスバーナーを使う時，逆さにしたり，大きく傾けたりしないようにする。 ※火力調節ハンドルを大きく回し過ぎないようにする。
6 焼き上がった板を，たわし→ぞうきん の順番で磨き光沢をだします。	7 色づけとして，文字や絵をポスカで自由に描きます。（下書きをしても良いです。）	8 飾り付けとして，きりで穴をあけ，ヒートンを固定し，ひもを通して完成です。

≪引率者へお願い≫

① 小ロビーや室内でガスバーナーを使用しないでください。
② ガスバーナーを使用する際，必ず軍手を着用させてください。
③ 作業後に出た木くずやススなどほうきで掃き，ゴミを残さないよう捨ててください。
④ ガスバーナーや火ばさみ，たわし等，使用後はもとのケースにしまい，小ロビーへ返却してください。

2025.4.1