

焼き板の作成の手順・注意点

<p>1</p> 	<p>2</p> 	<p>3</p> 
<p>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。</p>	<p>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。</p>	<p>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。</p>
<p>4</p> 	<p>5</p> 	<p>【5の工程のポイント】</p> <ol style="list-style-type: none"> ① 火力調節ハンドルを十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一に回して火を消す。 <p>《注意点》</p> <p>※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。</p>
<p>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。</p>	<p>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。</p>	
<p>6</p> 	<p>7</p> 	<p>8</p> 
<p>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。</p>	<p>色づけとして、文字や絵をポス力で自由に描きます。(下書きをしても良いです。)</p>	<p>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。</p>

《引率者へお願い》

- ① 小口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 ガスバーナーやひばさみ、たわし等、使用後はもとのケースにしまい、小口ビーへ返却してください。

「焼き板」ができるまで

どんな焼き板にするかを考えよう

↓
焼く

(バーナー)

↓
すすを落とす

(たわし)

↓
みがく

(古タオル)

↓
図案 (絵や文字) を考えよう

↓
色をつける

(絵の具)
(ポスカ等)

↓
かわいたら、完成