

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>道具をもって指定の研修場所に集まります。集まり次第、職員を呼びます 外線 0550-89-2020 内線 215</p>	<p>職員から作り方と安全の説明を受けます。</p>
<p>4</p> 	<p>5</p> 	<p>【5の工程のポイント】</p> <p>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> <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 ガスバーナーやひばさみ、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。