

野外活動

プログラム名(コース名)	ピザ作り			
概要	生地作りや火起こしなどをグループで協力してオリジナルピザを作る。			
ねらい	食に関する興味・関心を持ち、自分たちの手で作り上げる喜びを味わうことができる。 グループで協力することで、協調性を身につけることができる。			
条件	対象	幼児から成人まで	人数(指導者人数)	~80人(3人以上)
	活動時間	120分~180分 (食事時間を含む)	活動時期	通年
	活動場所	食堂・出会いの広場	費用 ※サイズ等については 下記〈その他〉参照	Mサイズ1,650円 Lサイズ2,260円 デザートドリンクセット160円
	下見	不要	活動名簿提出	不要
持ち物・準備	(個人) エプロン・マスク・三角巾(ハンダナ)・軍手(ゴム製や滑り止め付でないもの) (団体) 救急バック・ふきんとぞうきん各5枚程度 (貸出) ボウル・計量カップ・ピザカッター・耐熱用手袋 ※材料は青年の家で用意			
安全上の留意点 (具体的な対策)	ピザカッターなどで手を切る・薪のとげが刺さるなどによるケガ(道具の取扱いに注意、軍手着用) ドラム缶オープンの取扱い・アルミバットの取扱いによる火傷(耐熱用手袋着用、オープンの取扱いは指導者が実施、研修生への注意喚起) 煙による体調不良(風向きに気を付ける)			
活動内容(手順)				
<p>事前①メニューの決定:ピザの種類(ミックス・カレー)、数量(Mサイズ・Lサイズ)、デザートドリンクセット ≪注文食事注文表≫の作成、提出</p> <p>②指導者配置:所定の≪活動プログラム時の引率指導者の役割分担≫を作成、提出</p> <p>③グループ編成:2人~6人のグループ(最大20グループ/火起こしは10グループまで)</p> <p>④研修生への事前指導:「概要」「ねらい」「安全上の留意点」等を指導</p>				
<p>活動前①打合せ:活動場所(食堂)で所員と担当指導者にて実施</p> <p>実施判断:気象を基に、ドラム缶オープンを使用して活動するか、協議の上、決定</p> <p>確認事項:種類、サイズ、数量の確認、デザートドリンクセットの有無、数量の確認</p>				
<p>活動①指導:所員より</p> <p>②活動開始:生地作り、発酵の合間に火起こし(または団体主導の活動)、トッピング、焼く ※流れについては≪作り方≫参照</p> <p>③まとめ</p> <p>④振り返り:活動の感想を発表</p> <p>⑤確認事項:人数、体調</p> <p>⑥片付け:備品の返却、活動場所の現状復帰</p> <ul style="list-style-type: none"> ・食堂内:洗いあがったボウルなどの拭き上げ、食堂内清掃(ごみはまとめて事務室へ) ・アルミバットの洗浄:使用したアルミバットをマリーナ広場水道にて洗浄 ・ドラム缶オープンの片付け:薪の片付け、出会いの広場の清掃 <p>⑦報告:所員へ終了・研修生の体調</p>				

<その他>

- ピザの種類：ミックス（ピザソース・玉ねぎ・ベーコン・ピーマン・コーン・チーズ）
カレー（カレーソース・コーン・ツナ・ウインナー・チーズ ※カレーソースの中にトマト・玉ねぎ）
- サイズ（目安）：Mサイズ（約29cm/2～3人） Lサイズ（約35cm/3～4人）
- デザート・ドリンクセット（内容はおまかせ：紙パックのジュース、プリンまたはゼリー）
※注文について：《食事注文票》にて3週間前までに注文
※キャンセルについて：利用日4日前12：00まで対応、それ以降の変更・キャンセルは不可
- 衛生上の観点よりお持ち帰りをご遠慮ください
- 取り皿の用意は、必要に応じて団体にて持参