

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	全年齢	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(バンダナ)、軍手(ゴム製や滑り止め付でないもの) (団体) 救急パック、ふきんとそうきん各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確認事項:人数、健康状態</p> <p>④振り返り:活動の感想を発表</p> <p>⑤片付け:備品の返却と確認、活動場所の現状復帰</p> <p>食堂内:洗いが終わ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> <p>⑥報告:所員へ終了、研修生の健康状態</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、ウィンナー、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
- 取り皿は、必要に応じて団体にて持参してください
- ドラム缶オーブンは1台につき1回6枚焼け、全部で4台あります。焼き時間は気象状況などにより多少前後する