

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)	～100人程度 (3人以上) ※ピザ枚数30枚まで
	活動時間	120～180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2, 600円 Lサイズ 3, 100円 デザートドリンクセット240円
	下見	不要	活動名簿提出	不要
持ち物・準備	(個人) エプロン・バンダナ (必要に応じて)、マスク、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、紙皿 (人数分) (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 ≪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団体指導者の役割分担≫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30グループ/火起こしは15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、服装や持ち物を確認</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、協議の上決定 (ドラム缶オープンの使用可否)</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≪★ピザ作りレシピ★≫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南テラス水道にて洗浄 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: 所員へ活動終了と研修生の健康状態を報告</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、玉ねぎ、ピーマン、コーン、チーズ）
- 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、ゼリー）
※注文について：《食事注文表》にて3週間前までに注文
※キャンセルについて：数量変更及びキャンセルについては別紙『三ヶ日青年の家食堂のご利用について』をご確認ください。
- 衛生上の観点より持帰りは不可
- 取り皿は、必要に応じて団体にて持参
- ドラム缶オーブンは1台につき1回6枚焼ける。ドラム缶オーブンは全部で3台。焼き時間は気象状況などにより多少前後する

☆ピザ作りレシピ☆(指導者用)

材料 *Mサイズ…1枚直径約29cm *Lサイズ…1枚直径約35cm

	Mサイズ	Lサイズ
強力粉	250g	375g
ドライイースト	3g	5g
塩	2.5g	4g
砂糖	3g	5g
水(ぬるま湯)	150ml	230ml



☆ミックスピザ



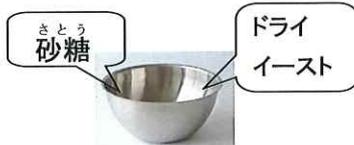
☆カレーピザ

- ・トッピングミックス…ピザソース、チーズ、ピーマン、玉ねぎ、ベーコン、コーン
- ・トッピングカレー…カレーソース、チーズ、ピーマン、玉ねぎ、ベーコン、コーン

☆食材を食堂カウンターで受け取る☆ ※水は各グループ軽量カップで量り、プラスチックボウルに入れて運ぶ。

作り方

1. 砂糖とドライイーストをボウルに入れて、3分の1くらいの水(ぬるま湯)で溶く。混ぜるときは手で！



POINT

砂糖と一緒にするとイーストが発酵しやすくなる。塩はイーストの発酵を妨げるので後で入れる。ぬるま湯は40℃～42℃がイーストが発酵しやすい温度。

2. 強力粉(全部)と塩を入れて、水(ぬるま湯)を少しずつ入れながら手で混ぜる。



(お餅のようにつるつるになるまでこねる。20分程度、頑張ってください！)

POINT

最初はまとまりにくいですが水が全体に行き渡るように、親指の付け根を使い「グッ、グッ」と力を入れてこねる。こね方が足りないと発酵しにくい。水を入れすぎないように注意する。



4. しっかりこねたら、ボウルにラップをかぶせ、温かい場所で発酵させる。(約20分。生地が1.5～2倍に膨らむよ！)



※生地を発酵している間にドラム缶オーブンの準備をします。

※ラップに名前(目印)を書く。



※オーブンの準備ができれば希望する団体は火おこし体験をします。

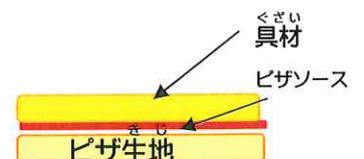


5. クッキングシートを敷いたトレイの上でできるだけ薄く伸ばす。



※耳たぶ程度の厚さまで均等に伸ばす。

※厚みにムラがあったりミミを作ると焼きムラがしやすい。



6. ピザソースをスプーンで塗り、トッピングをして仕上げのチーズをのせる。



POINT

ソースを塗った後、少量のチーズを乗せてから、具材をトッピングすると食べる際に具材が滑り落ちにくい。具材を乗せるときも厚みをそろえる。

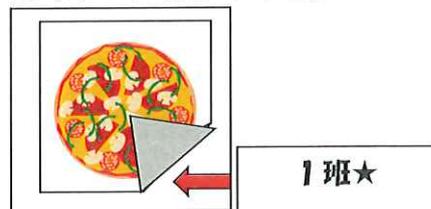
7. 特製ドラム缶オープンに入れて焼く。(目安15分～20分)

※温度や生地の厚み、トッピングのやり方、気象状況によっては焼き時間が変わることがあります。

※1台で6枚焼けます。



※アルミホイルに名前を書いて、トレイとクッキングシートの間に入れる。



ドラム缶オープン等の取扱いについての注意

- ・ 風下に立たない
- ・ 火のついている薪は触らない
- ・ 必ず軍手をする
- ・ 点火後のドラム缶には触れない(耐熱手袋着用)

8. 出来上がり！！

おぼんに焼きあがったピザを移し替えましょう。(火傷に注意)

ピザカッターで切り分けましょう。(ピザカッターの刃の部分は触らない)

片付け ※グループを3つに分け、指導者・研修生が分担して行う。

グループ1

- ・ステンレスボウル・計量カップ・ピザカッターを食堂の食器返却口へ。食堂で洗浄してもらった後、ふきんで拭く。
※水滴が残っていないか、数が揃っているかを団体指導者は確認してBOXへしまう。
- ・食堂の掃除:使ったテーブルを水拭きし、周辺にごみが残っていないか確認する。床の掃き掃除、床が汚れた場合は床用の雑巾でふく。
水道の排水溝にたまったごみを取り除き、活動で出たごみをひとつにまとめる。
※全ての片付けが終了したらごみをひとつにまとめて所員へ。
- ・火おこしの片付け:火おこしの道具を片付ける。もぐさなどのごみをほうきで掃く。(実施した団体)

グループ2

- ・アルミバットの洗浄:食堂南テラスの水道で洗浄をする。すすなどの汚れが落ちているか、水が完全に切れているかを団体指導者は確認してBOXへしまう。
※洗浄道具にも水滴が残っていないかを確認する。
- ・ごみの始末:水道の排水溝にたまったごみを取り除き、活動で出たごみをひとつにまとめる。
※全ての片付けが終了したらごみをひとつにまとめて所員へ。

グループ3

- ・ドラム缶オープンの清掃 ※団体指導者は所員と一緒にドラム缶オープン片付ける。薪は極力燃やしきる。
金バケツに灰を入れる。少量の水をかけて消火する。ドラム缶オープン周辺の清掃をする。
※ドラム缶オープンの移動、灰の処理は所員が行う。
※マッチ、チャッカマンを所員へ返却する。

☆ピザ作りレシピ☆

ざいりょう ちよっけいやく ちよっけいやく
材料 *Mサイズ…1枚直径約29cm *Lサイズ…1枚直径約35cm

	Mサイズ	Lサイズ
きょうりきこ 強力粉	250g	375g
ドライイースト	3g	5g
しお 塩	2.5g	4g
さとう 砂糖	3g	5g
みず 水(ぬるま湯)	150ml	230ml



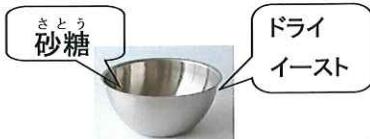
☆ミックスピザ

☆カレーピザ

- ・トッピング(ミックス)…ピザソース、チーズ、ピーマン、玉ねぎ、ベーコン、コーン
- ・トッピング(カレー)…カレーソース、チーズ、ピーマン、玉ねぎ、ベーコン、コーン

作り方

1. 砂糖とドライイーストをボウルに入れて、3分の1くらいの水(ぬるま湯)で溶く。混ぜるときは手で！



2. 強力粉(全部)と塩を入れて、水(ぬるま湯)を少しずつ入れながら手で混ぜる。

(お餅のようにつるつるになるまでこねる。20分程度、頑張ってください！)

※水を入れすぎないように注意する。



4. しっかりこねたら、ボウルにラップをかぶせ、発酵させる。(約20分。生地が1.5から2倍に膨らむよ！)

※ラップに名前(目印)を書く。



※オーブンの準備ができれば希望する団体の火おこしをします。

5. クッキングシート敷いたトレイの上でできるだけ薄く伸ばす。

※耳たぶ程度の厚さまで均等に薄く伸ばす。

※厚みにムラがあったり、ミミを作ると焼きムラができる。

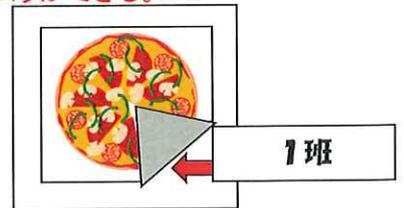


6. ピザソースをスプーンで塗り、トッピングをして仕上げのチーズをのせる。

※アルミホイルに名前を書いて、トレイとクッキングシートの間に入れる。



※具材を乗せるときは平らにする。



7. 三ヶ日青年の家特製ドラム缶オーブンに入れて焼く。(1台で6枚焼ける)

8. 出来上がり！！

おぼんに焼きあがったピザを移し替えてもらいましょう。(やけどに注意)

ピザカッターで切り分けましょう。(ピザカッターの刃の部分は触らない)

※オーブンは火がついた後はとても熱いので近づかない。

