

## 石窯をつかったプログラム 53. ピザづくり

### 1. ねらい

友だちと協力してピザづくりを楽しみながら、協力し合うことの大切さや、自分の役割を果たすことの大切さを学ぶ。また石窯を使うことにより、火のつけ方、まきのくべ方、温度管理等、火の扱い方についても体験する。

### 2. 時期・時間・場所

- ・年間を通して活動可能。（冬季は発酵が進みにくいので、温度管理に注意が必要。）
- ・3～4時間程度
- ・4人以上で行うのが望ましい。  
場所：クラフトホール（50人程度）

### 3. 準備（よくお確かめください）

●は当所売店でも購入可能です（要予約）

自然の家で貸し出しできる物	利用者で準備する物
ピザづくり用具 （なべ、ザル、ボール、台、バット、 延ばし棒、ピザカッター、ピザピール） 計量カップ、計量はかり、ピザ皿 野外炊飯用食器セット、洗剤、たわし 火ばさみ、まき割りなた 火かき棒、灰用スコップ	活動に適した服装 ラップ、アルミホイル、ふきん、タオル 新聞紙、マッチ、軍手、ビニール袋 ●まき（一つの石窯につき3束必要） ●ピザ材料 （小麦粉[中力粉]、砂糖、食塩、ドライイースト、 トマトソース、チーズ、コーン、ピーマン、 玉ねぎ、ポークソーセージ） ※食材の持ち込みはできません。 食堂に事前に注文が必要です（返品不可）。 1セット（4人前、約8枚分）2,000円

※材料の注文は、ご利用1週間前までにお願いします。

※ご利用1週間前を過ぎますと、食材のキャンセル・分量の変更はできません。  
ご利用1週間前を過ぎて活動を中止する場合は、材料をお持ち帰りいただくこと  
になりますのでご了承ください。

### 4. 活動内容

- ・別紙「ピザを焼いてたべよう」を参考に進めてください。  
①材料・分量 ②生地をつくる ③石窯をあたためる ④ねかした生地を延ばす  
⑤トッピングをのせる ⑥焼く  
※発酵に約1時間程度かかります。温度に注意しながら焼く準備をします。

### 5. 留意点

- ①活動場所はクラフトホールです。
- ②食中毒を予防するため、石けんでの手洗いや食器・調理器具の消毒を十分に行い、調理しましょう。食材は、売店でのご購入となります。
- ③なた等の刃物のあつかいや火のあつかいには、十分気をつけましょう。  
安全面についての指導を十分行ってください。
- ④用具はていねいにあつかってください。
- ④ピザづくりが終わったら、きちんと後片付けをしてください。食器セットや器具などは、洗って拭き取った後、職員の点検を受けてから元の位置にもどしてください。
- ⑤団体で行う場合は、指導するスタッフの方が事前に作ってみることをお勧めします。