

## 石窯をつかったプログラム ピザづくり

### 1. ねらい

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・人数・場所

- ・年間を通じて活動可能。
- ・3～4時間程度
- ・4～20人程度
- ・場所：クラフトホール

### 3. 準備（よくお確かめください）

●は当所売店にて事前注文が必要です

自然の家で貸し出しできる物	利用者で準備する物
ピザ作り用具 鍋、ボウル、シリコンマット、バット、めん棒、ピザカッター、ピザピール 計量カップ、計量はかり、ピザ皿 野外炊事用食器セット 洗剤、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、クッキングシート、ふきん、タオル 新聞紙、マッチ、軍手 ●まき（一つの石窯につき3束必要） ●ピザ材料 ピザ生地ボール（1玉で2枚分）、 打ち粉用小麦粉、トマトソース、ミックスチーズ、 ピーマン、玉ねぎ、ウインナー、オリーブオイル  ※食材の持ち込みはできません。 ※ゴミ袋は食材と一緒にお願いします。

※材料の注文は、**食事注文書にてご利用2週間前まで**にお願いします。

※キャンセル、食数やメニューの変更は**利用日の7日前の午前10:00まで**です。  
 期限を過ぎてからのキャンセルは対応できません。

### 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材料の受け取り・用具の準備
- ②説明（団体の代表の方が行なってください）
- ③石窯をあたためる
- ④生地をのばす
- ⑤具材を生地にトッピングする
- ⑥石窯で焼く

### 5. 留意点

- ①活動場所はクラフトホールです。晴雨に関わらず実施できます。
- 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ないましょう。
- ③節水を心がけましょう。
- ④なた・包丁など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なってください。
- ⑤用具等はていねいにあつかい、使用後はきちんと後片付けをしてください。食器セットや用具などは、洗ってタオルでふいた後、職員の点検を受けてから元の位置に戻してください。
- ⑥団体で行なう場合は、指導する方が事前に作ってみることをおすすめします。