

活動名	⑦ピザ作り			
活動のねらい	<p>○ピザづくりを楽しみながら、協力することの大切さや、自分の役割を果たすことの大切さを学ぶ。</p> <p>○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体験する。</p>			
活動条件	実施場所	クラフトホール	人数	4~20名程度 ※1グループ4名以上が望ましい
	所要時間	3~4時間程度		
	引率者の役割	全体指導、個別指導、 緊急時対応		実施時期
準備するもの	自然の家で貸し出しできるもの		注文していただくもの	
	<p>☆ピザ作り用具 鍋、ポウル、シリコンマット、バット ピザカッター、ピザピール、計量カップ 計量はかり、麺棒、ピザ皿、 野外炊事セット</p>		<p>☆ピザ材料 (3400円/18cm×約8枚分 2400円/ハーフセット 約4枚分) ピザ生地ボール(1玉2枚分×4玉)、チーズ トマトソース、ピーマン、玉ねぎ、ウインナー オリーブオイル、小麦粉 ☆まき(450円/1束)</p>	
	<p>☆洗剤 ☆火ばさみ ☆火かき棒 ☆キンドリングクラッカー</p>		<p>団体で用意するもの</p> <p>☆活動に適した服装 (綿素材の長袖長ズボンの着用が好ましい)</p> <p>☆ラップ ☆クッキングシートまたはアルミホイル ★新聞紙 ★軍手 ★マッチ・ライター ★ふきん・タオル ★スポンジ・たわし ※★の印が付いているものについては「消耗品セット」 としてご注文いただくことも可能(720円)です。</p>	
活動の流れ	活動項目	所要時間	活動内容(例)	
	準備	30分	<input type="checkbox"/> 材料を受け取る <input type="checkbox"/> 用具の準備をする	
	活動	2~3時間	<input type="checkbox"/> 石窯をあたためる <input type="checkbox"/> 生地を作る・発酵させる <input type="checkbox"/> 発酵した生地をのばす・具材をトッピングする <input type="checkbox"/> 石窯で焼く	
片付け	30分	<input type="checkbox"/> 使った道具を洗い、点検を受ける <input type="checkbox"/> 道具を元の場所に片付ける		
注意事項	<p>○引率者に対する用具置き場の説明と活動後の点検を、当所職員が行います。</p> <p>○食中毒防止のため、石けんでの手洗いや食器・調理器具の消毒を十分に行い、調理してください。</p> <p>○食中毒防止のため、食材の持ち込みはできません。食材の注文については、ご利用日の1か月前までに食事・物品注文書をご提出ください。また注文内容の変更(キャンセル含む)は、利用日を含まない1週間前の10:00までに行ってください。材料は返品不可のため、プログラムは晴雨関係なく実施してください。</p> <p>○なたや包丁などの刃物、火の扱い等には十分気を付けて活動してください。また、活動の前には安全についての指導を十分に行ってください。</p> <p>○用具等は丁寧に扱い、使用後はきちんと片付けをしてください。食器セットなどや使用した用具については、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。</p>			