

石窯をつかったプログラム

53. 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。（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
- ・4～20人程度
- ・場所：クラフトホール
（材料の返品不可のため、晴雨にかかわらず実施してください。）

3. 準備（よくお確かめください）

●は当所売店にて事前注文要

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 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、スポンジ、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 ●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、ソーセージ） ※食材の持ち込みはできません。

※材料の注文はご利用2週間前までをお願いします。（食事注文書を提出ください）

※変更は4日前までになります。

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準備（材料・用具）
- ②説明（団体の代表の方が行ってください）
- ③生地をつくる・発酵
- ④石窯をあたためる
- ⑤発酵した生地をのばす
- ⑥具材を生地にトッピングする
- ⑦石窯で焼く

※発酵に約1時間程度かかります。発酵の間に火をおこしましょう。

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。
- 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もどしてください。
- ⑥団体で行う場合は、指導する方が事前に作ってみることをおすすめします。