

手作りピザ



活動内容	道具の正しい使用方法を身につけ、協力し合いながら屋外での炊飯を実施します。食文化を考えるとともに生きることの大切さを考える活動となっています。計画的に作業を進める力が高まる活動です。活動の手引きにおける野外炊飯の実施上の留意点もご確認ください。
------	--

対象年齢	必要時間	活動人数	活動形態	
制限なし	3～5時間	120名まで (最大12グループ)	グループ (5～10名まで)	
活動場所	必要引率者	活動適正期間	自然・感性	創意工夫
野外炊飯場	巡視・安全管理	通年	主体・計画 <input checked="" type="radio"/>	協調・協働 <input type="radio"/>
			粘り強さ <input type="radio"/>	人間関係 <input type="radio"/>

	利用団体		「玄海の家」職員	
	事前	【打合】活動場所		【打合】活動場所
活動の流れ	グループ数、活動開始時間、準備物、班ごとに係が決まっているか(かまど、食器、食材)の確認			
	活動	【集合】活動場所 ①説明を聞く(30分) ②準備(役割分担:かまど・食器・食材) かまど・・・薪割りや火の管理、ピザ窯の設置 食器・・・食器の受取や管理 食材・・・食材の受取や管理 ③ピザの生地作り(発酵に時間がかかる) ④係に分かれて活動 ⑤食事 ⑥後片付け ・テーブルを拭く、貸出物品の個数確認 ・灰の処理、かまど掃除、鉄板のシーズニング	【準備】貸出物品の確認、用意 【指導】活動上の指導を行う(30分) ①準備物と貸出物品 ②ピザの作り方 ③片付けの方法 ④薪割り、火の扱い方 ・薪はおおよそ1グループに1束が目安 ・火を取り扱うので、長袖長ズボンが望ましい ⑤安全に活動するための注意点 【指導】ピザの焼き方 ※職員が最初、ピザの焼き上げを行い、引率者は焼き方を確認する。その後は、引率者で焼き上げを行う。	
	事後	【片付】片付の進行に合わせて用具点検の連絡 点検合格の後、貸出物品の返却 【解散】 研修生は引率者の指示に従う ・カゴを食堂へ返却・ゴミの処理を行う	【片付】用具点検の実施 ・汚れがないか ・数がそろっているか ・水気が取れているか 【片付】貸出物品の受け取り	

引率者の役割	<ul style="list-style-type: none"> ・ピザを焼く作業は、団体引率者が行う(窯温度を下げないよう、薪を加え温度を維持する) ・引率者分担:薪割り・かまど管理1名、倉庫担当1名、棟内管理1名、食材受取引率1名 ピザの焼き上げの担当(1窯1名)、ピザ窯の片付(1窯1名)、鉄板のシーズニング(酸化防止)
活動の留意点	<ul style="list-style-type: none"> ・グループ編成は12グループまでとする(1Gに5～10名以内)※窯は2Gに1窯目安 ・ピザの焼き上げはおおよそ3～5分(ピザ窯が温まっていない場合は焼き上げに時間がかかる) ・物品の購入および支払いは、すべて食堂で行う
「玄海の家」で準備できるもの	ピザセット内容《包丁(2)、まな板(2)、ボウル(1)、ざる(1)、はさみ(1)、スプーン大(4)、スプーン小(2)、粉はかり(2)、水はかり(2)、めん棒(2)、ピザカッター(1)》、ナタ、まき割りブロック、スポンジ、たわし、簡易ピザ窯用具一式、ハンドソープ、アルコールスプレー、
利用団体で準備するもの	軍手(個人)、食器用ふきん(キッチンペーパー・キッチンタオルでも可)、台ふき、新聞紙、大皿(人数分)、食用油(鉄板のシーズニングで使用)、マッチ・チャッカマン等、洗剤(材料持込の場合のみ)、救急医薬品