

ピザセット一覧表

アルコール消毒 ○

ようぐめい 用具名	こすう 個数
スプーン(大)	4
スプーン(小)	2
ほうちよう 包丁	2
いた まな板	2
みず 水はかりコップ	2
こな 粉はかりコップ	2
ざる	1
ボウル	1
ピザカッター	1
はさみ	1

アルコール消毒 ×

ようぐめい 用具名	こすう 個数
めんぼう 麺棒	2
た その他	
ようぐめい 用具名	こすう 個数
かた ピザの型	2
つく かた ピザの作り方	1

ほうちよう ひ つか
包丁や火を使うときには
じゅうぶん ちゅうい
十分に注意してね。



ピザセットを持ってきたら...

- ① セットの中の用具の数を確認する
- ② 用具を洗ってアルコール消毒をする

ようぐてんけん ごうかく みち 用具点検 合格への道

てんけん ☆点検することチェックリスト☆

ようぐ よご
1 用具などの**汚れ**をきれいに洗う

ようぐ みずけ
2 用具・スポンジ・たわしの**水気**をとる

ようぐ かず かくにん
3 用具セットの**数を確認**する

なが ぼ さんかく なま のこ
4 流し場や三角コーナーの**生ゴミ**を残さないようにする

はい
5 かまどの**灰はキャンプファイヤーサークル**へもっていく

なま も しょくどううら お ぼ
6 生ゴミ・燃えるゴミは食堂裏の**ゴミ置き場**へもっていく

やがいすいはんじょう のこ
7 野外炊飯場に**ゴミ**を残さない

わす もの
8 **忘れ物**をしない



おいしい手作りピザを作ろう



手作りピザの作り方

～材料～

☆生地(1人分)

薄力粉	50g
強力粉	50g
塩	ひとつまみ
さとう	スプーン小1杯
ドライイースト	スプーン小1杯
オリーブオイル	スプーン小2杯
ぬるま湯	水はかりの線まで

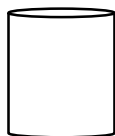
☆トッピング

玉ねぎ	適量
ピーマン	適量
コーン	適量
ベーコン	適量
チーズ	適量
ソース	適量



ピザセット一覧表を見て、必要な道具をそろえよう！
みんなの手と使う道具がピカピカになってから、作り始めてね！

- ① ビニール袋に薄力粉と強力粉を入れ、混ぜます。



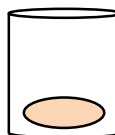
粉はかりコップに
50gの線があるよ！

- ② ビニール袋に塩、さとう、ドライイーストを入れ、混ぜます。



さとう、ドライイーストはスプーン小ですりきり
1杯！スプーン小ですくった後、余分な部分を
指ではらい落として平らにしよう。

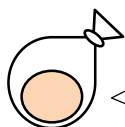
- ③ ビニール袋にぬるま湯を入れて、よくこねます。



ボウルにポットからお湯を入れ、水で薄
めてぬるま湯をつくります。水はかりコップ
の線までぬるま湯を入れよう！
※熱いのでやけどに気を付ける。

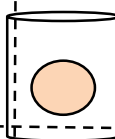
- ④ オリーブオイルを入れ、生地が耳たぶくらいの固さになる
までこねます。

- ⑤ ビニール袋の口を軽く結び、20～30分生地を発酵させます。
発酵させている間にかまどに火をつけ、温めておきます。



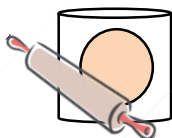
発酵はあたたかいところに置いておくと
よく進むよ！日の当たるところやポケットの
中に入れておこう。

- ⑥ 生地をもう一度こねてまとめます。その後、ビニール袋を
下の図の点線のようにL字に切ります。



生地をこねるときには生地の中の気泡をつぶす
ようにこねよう！これをガス抜きといってピザがおい
しくなるポイントだよ！

- ⑦ 生地をビニール袋にはさんだまま、
型に合わせて平らにのばします。

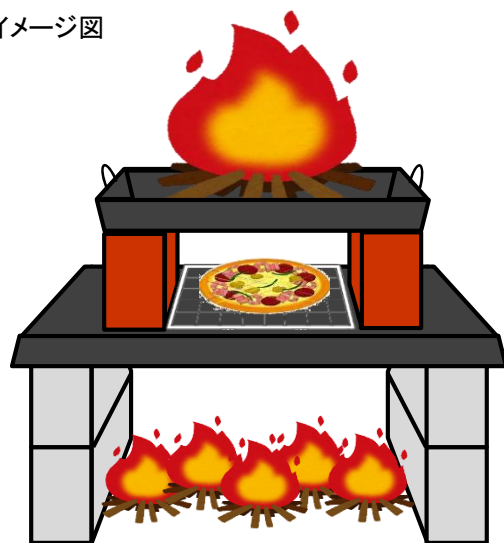


- ⑧ ソースをぬって、お好みのトッピング
をのせます。焦げないように様子を見ながら、
ピザ窯で3～5分ほど焼きましょう。



手作りピザの焼き方

イメージ図



上手に焼くポイント

- 火は下が弱火、上が強火になるように調節する(下の火が強いと焦げやすくなります)。
- ピザを入れる部分が十分に温まってからピザをいれる。

手作りピザQ&A

- Q1 ピザ窯は何か所作ったらいいか。
A. 1か所で20枚焼くことを目安に作りましょう。
- Q2 ピザ窯の火をおこすタイミングはいつか。
A. 生地が発酵が終わるくらいには火を付けておきましょう。
- Q3 ピザを出し入れする方法。
A. 金網にピザをのせ、2本の火ばさみを使って出し入れしましょう。
- Q4 焼き上がりの目安について。
A. 生地が表面がきつね色になり、チーズがとろけてきたら焼き上がりです。
- Q5 一度に何枚のピザを焼けますか。
A. 焼き網には型通りのピザが2枚乗ります。ピザ窯に入ること、落とさないことができれば一度に何枚焼いてもかまいません。

後片づけについて

- 使った薪は全て燃やしきり、灰にしてキャンプファイヤーサークルに捨ててください。
- 使っていない薪は1か所にまとめておいてください、職員が回収します。
- ピザ窯で使った鉄板はシーズニング(サラダ油を鉄板にぬり、新聞紙をかぶせる保管方法)をしてください。不明な点があれば職員が対応します。