

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
こな 粉ばかりコップ	2
いた まな板	2
みず 水はかりコップ	2
ざる	1
はさみ	1
ボウル	1
ピザカッター	1
ほうちよう 包丁	2

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	1
やかん	1

その他

ようぐめい 用具名	こすう 個数
かた ピザの型	1
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 セットのなか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☆

- 1 ようぐ た
用具などの**食べかす・すす**をとる
- 2 ようぐ みずけ
用具・スポンジ・たわしの**水気**をとる
- 3 ようぐ かず かくにん
用具セットの**数を確認**する
- 4 なか ぼ さんかく なま のこ
流し場や三角コーナーの**生ゴミ**を残さないようにする
- 5 かまどの はい
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
- 6 なま も しょくどううら お ぼ
生ゴミ・燃えるゴミは食堂裏の**ゴミ置き場**へもっていく
- 7 やがいすいはんじょう のこ
野外炊飯場に**ゴミ**を残さない
- 8 わす もの
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)

はくりき粉
きょうりきこ粉
塩
さとう
ドライイースト
オリーブオイル
ぬるま湯

粉をはかるコップの線(50g)
粉をはかるコップの線(50g)
ひとつまみ
スプーン小1杯
スプーン小1杯
スプーン小2杯
水をはかるコップの線

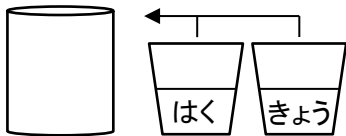
☆トッピング

玉ねぎ(お好み)
ピーマン(お好み)
コーン(お好み)
ベーコン(お好み)
チーズ(お好み)
ソース(お好み)



ピザ用食器セットの紙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ピザ作りを始めてね！

- ① ビニール袋にはくりきこ粉ときょうりきこ粉を入れ、混ぜます。



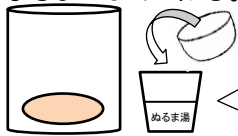
粉はかりコップに50gの線があるよ！最後にトントンはしないでね！

- 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すりきり1杯！塩は一つまみ！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。

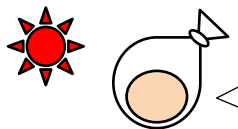
- ③ ビニール袋にぬるま湯を入れて、**生地が耳たぶくらいの固さ**になるまでよくこねる。



ボウルに水を入れ、お湯を加えてぬるま湯をつくります。水をはかる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。

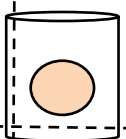
- ④ オリーブオイルを入れ、きじになじむまでこねます。

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



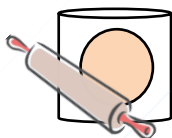
はっこうはあたたかいところに置いておくとよく進むよ！日の当たるところやポケットの中に入れておこう。

- ⑥ きじをもう1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。



きじをこねるときにはきじ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 きじ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。

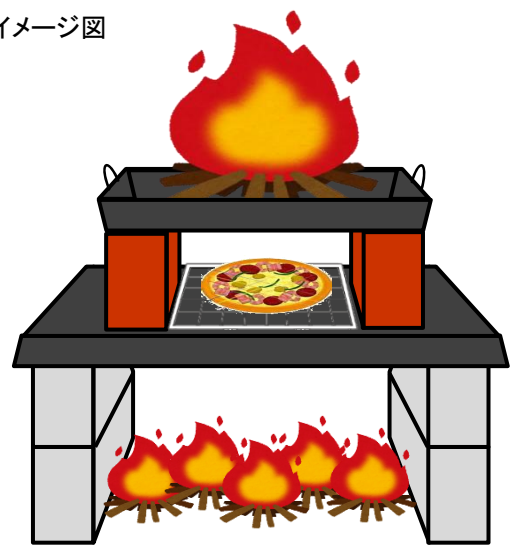


- ⑧ ソースをぬって、お好みのトッピングをのせます。こげないように様子を見ながら、ピザがまで**3～5分**ほど焼きましょう。



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(下の火が強いとこげやすくなります)。
- 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 ピザがまは何か所作つらい？

- A. 1か所で**1班分**焼くことを目安に作りましょう。

Q2 ピザがまの火をおこすタイミングはいつ？

- A. きじのはっこう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は？

- A. 金あみにピザをのせ、2本の火ばさみを使って出し入れしましょう。

Q4 焼き上がりの目安は？

- A. きじの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る？

- A. 焼きあみには型通りのピザが2枚乗ります。ピザがまに入ること、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

- 使ったまきは全て燃やしきり、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。
- 使っていないまきは1か所にまとめてください、職員が回収します。
- ピザがまで使った鉄板はシーズニング(サラダ油を鉄板にぬり、新聞紙をかぶせて、しまう方法)をしてください。わからない点があれば職員が説明します。

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	粉をはかるコップの線(50g)
強力粉	粉をはかるコップの線(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	水をはかるコップの線

☆トッピング

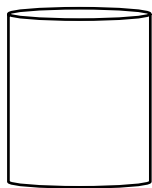
玉ねぎ	適量
ピーマン	適量
コーン	適量
ベーコン	適量
チーズ	適量
ソース	適量



ピザ用食器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ピザ作りを始めてね！

- ① ビニール袋に薄力粉と強力粉を入れ、混ぜます。

- 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。



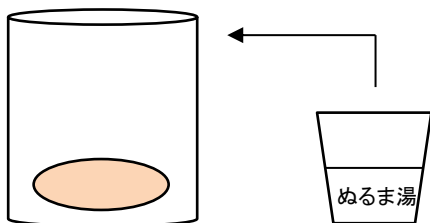
粉をはかるコップに50gの線があるよ！最後にトントンはしないでね！



さとう、ドライイーストはスプーン小すりきり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。耳たぶぐらいの硬さになるまでこねます。

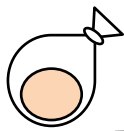
- ④ オリーブオイルを入れ、生地になじむまでこねます。



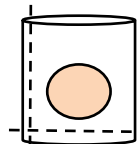
ボウルに水を入れ、お湯を加えてぬるま湯をつくりまます。水はかりコップの線までぬるま湯を入れよう！
※熱いのでやけどに気を付ける。

- 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。

- ⑥ 生地をもう1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。



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。



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いポイントだよ！

- 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。

