

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

た 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
じゅうぶん ちゅうい
には十分に注意してね。



も
ピザセットを持ってきたら...

- ① なか ようぐ かず かくにん
セットの中の用具の数を確認する
- ② ようぐ あら しょうどく
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 た
1 用具などの**食べかす・すす**をとる
- 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

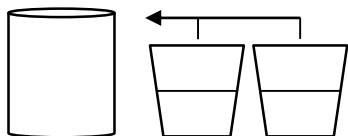
☆トッピング

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。



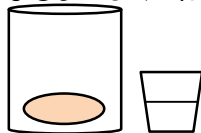
粉はかりコップに50gの線があるよ！最後にトントンはしないでね！

- 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、ドライイーストはティースプーンすりきり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。

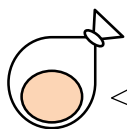
- ③ ビニール袋にぬるま湯を入れて、**生地が耳たぶくらいの固さ**になるまでよくこねる。



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。

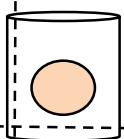
- ④ オリーブオイルを入れ、生地**になじむ**までこねます。

- 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。



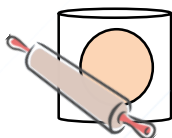
発酵はあたたかいところに置いておくとうよく進むよ！日の当たるところやポケットの中に入れておこう。

- 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。

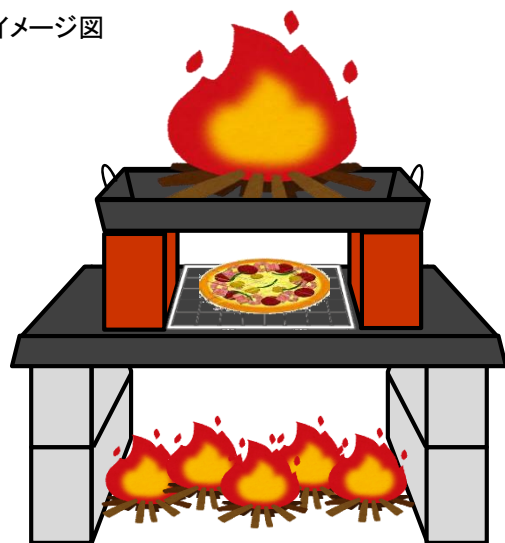


- ⑧ ソースをぬって、お好みのトッピングをのせます。焦げないように様子を見ながら、ピザ窯で**3～5分**ほど焼きましよう。



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**1班分**焼くことを目安に作りましよう。

Q2 ピザ窯の火をおこすタイミングはいつか。

- A. 生地の発酵が終わるくらいには火を付けておきましよう。

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よう。

Q4 焼き上がりの目安について。

- A. 生地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台に捨ててください。
- 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。

おいしい手作りピザを作ろう

手作りピザの作り方



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！

～材料～

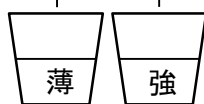
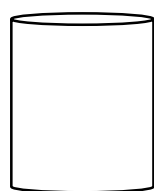
☆生地(1人分)

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

- ① ビニール袋に薄力粉と強力粉を入れ、混ぜます。



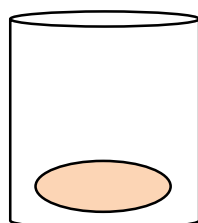
粉はかりコップに50gの線があるよ！最後にトンとはしないでね！

- 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。



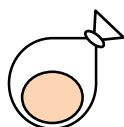
さとう、ドライイーストはティースプーンすりきり1杯！スプーン小ですくった後、余分な部分を指ではらい落として平らにしよう。

- 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。



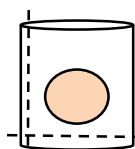
ボウルにお湯と水をまぜてぬるま湯をつくります。水はかりコップの線までぬるま湯を入れよう！※熱いのでやけどに気を付ける。

- 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。



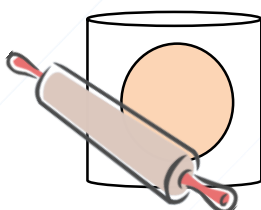
発酵はあたたかいところに置いておくとよく進むよ！日の当たるところやポケットの中に入れておこう。

- 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。

