ピザセット一覧表

アルコール消毒 〇

アルコール消毒 ×

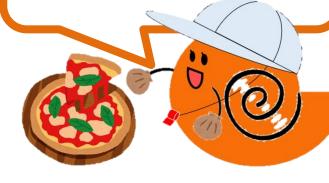
1 10- 10119-3	
ようぐめい 用具名	_{こすう} 個数
スプーン(大)	4
スプーン(小)	2
粉ばかりしって	2
いた きな板	2
水はかりしって	2
ざる	1
はさみ	1
ボウル	1
ピザカッター	1
ほうちょう 包丁	2

ょうぐめい 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	c j う 個数
ピザの型	1
ピザの作り方	1

はうちょう 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。



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 田具点検 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 ば 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 ば

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 チーズ ソース

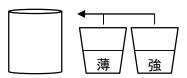
四適 適 適 適 遺 量 量 量 量



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!

● 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!

❷ 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。

- ♪ オリーブオイルを入れ、生地になじむまでこねます。
- **6** 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。

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。



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<mark>ガス抜き</mark>といってピザがおいしくなるポイントだよ!



❸ 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



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?
- A. 1か所で1班分焼くことを目安に作りましょう。
- Q2 ピザ窯の火をおこすタイミングはいつ?
- A. 生地の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は?
 - 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 焼き上がりの目安は?
 - 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る?
 - 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 ください、職員が回収します。
- 〇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説明します。

の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!

<u>~材料~</u> ☆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

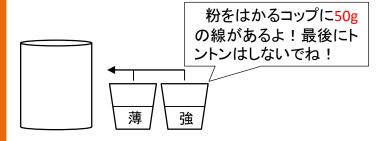
ぬるま湯水をはかるコップの線

☆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

● ビニール袋に薄力粉と強力粉を 入れ、混ぜます。

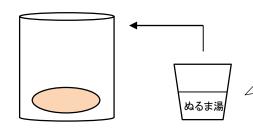


② ビニール袋に塩、さとう、ドライイーストを入れ、混ぜます。



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。

6 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。 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。



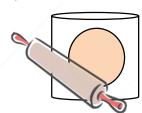


発酵はあたたかいところに 置いておくとよく進むよ! 日の当たるところやポケット の中に入れておこう。



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くなるポイントだよ!

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。



3 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。

