



野外炊飯(ピザ)



活動内容	道具の正しい使用方法を身につけ、協力しながら屋外で調理をします。調理では、生地づくりからトッピング、焼きあげまでを行います。役割分担や計画的に作業を進める力が高まります。
------	---

対象年齢	必要時間	活動人数	活動形態	
制限なし	3~5時間	100名程度 (最大11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	見回り・安全管理・かまど補助	通年	主体・計画 <input checked="" type="checkbox"/>	協調・協働 <input type="checkbox"/>
			粘り強さ <input type="checkbox"/>	人間関係 <input type="checkbox"/>

		利用団体	「玄海の家」職員
活動の流れ	事前	【打合】活動場所 グループ数、準備物、班ごとに係が決まっているか(かまど、食器、食材)の確認など	【打合】活動場所
	活動	【集合】活動場所 ①説明を聞く(30分) ②準備(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20~30分かかる) ④係に分かれて活動 ⑤食事 ⑥後片付け ・テーブルをふき、貸出物の確認 ・灰の処理、鉄板のシーズニング、掃除	【準備】貸出物品の確認、用意 【指導】活動の説明(30分) ①各係の作業の説明 ②ピザの作り方 ③片付け ④かまど係に薪割りと火の扱いについて指導 ・薪はおおよそ1班に1束が目安 ・火を取り扱うので、長袖長ズボンが望ましい 【指導】ピザ焼き ※職員が一枚のみ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】片付けの進行に合わせて点検開始連絡 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】食器点検の実施 ・汚れがないか ・鉄板のシーズニングができているか ・水気が取れているか ・数がそろっているか 【片付】返却物品の受け取り

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(ピザ窯の安全管理)1~3名、倉庫担当1名、棟内管理1名、食材受取引率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"> 班編成は11班までとする(1班5~10名以内) 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 ピザを焼くときは、一度に2枚(網からクッキングシートがはみ出ないようにする)
「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)、ティースプーン(2)、粉はかり(2)、水はかり(2)、めん棒(1)ピザカッター(1)、やかん(1)》、ナタ、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、薪割りブロック、クッキングシート(食材を注文した人のみ)、(食材注文の場合はゴミ袋、お茶パックが付属している)
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、コップ、食用油(鉄板の片付で使用)、マッチ・チャッカマン等、キッチンペーパー、洗剤(材料持込の場合のみ)、救急医薬品