



手作りピザ



活動内容	道具の正しい使用方法を身につけ、協力し合いながら野外炊飯場で調理をします。食文化を考え、食文化を考へるとともに生きることの大切さを考える活動となっています。計画的に作業を進める力が高まる活動です。活動の手引きにおける野外炊飯の実施上の留意点もご確認ください。
------	---

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10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	巡視・安全管理・かまど補助	通年	主体・計画 ◎ 粘り強さ ○	協調・協働 ○ 人間関係 ○

活動の流れ	利用団体		「玄海の家」職員	
	事前	【打合】活動場所	【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		
	活動			【準備】貸出物品の確認、用意
		【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		【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		【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	
		【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		

引率者の役割	・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1～3名、倉庫担当1名、棟内管理1名、食材受取引率1名 ・ピザの焼き上げの担当(1窯1名)、ピザ窯の片付(1窯1名)鉄板のシーズニング(酸化防止)
活動の留意点	・班編成は10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
「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
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