

野外調理（手作りピザ）のてびき

福岡県立英彦山青年の家

1. 実施可能な人数（指導者含む）

ピザ釜場：40名（かまど：6）

2. 野外調理の流れ（所要時間3.5時間）

- 1 食材（食堂）・調理用具（倉庫）の受取
- 2 ピザ釜場（荒天時は研修室）に移動後、班ごとに着席
- 3 活動上の諸注意、調理手順の説明【青年の家職員】
- 4 調理用具の中身を確認
- 5 調理用具を洗った後、係ごとに活動
- 6 生地醗酵（この時間に使い終わった用具を洗う）
- 7 発酵後、生地を切り分け、トッピングして焼く
- 8 出来上がり後、会食
- 9 調理用具を洗って丁寧に拭き、数を確認して点検【指導者→青年の家職員】
- 10 かまど（炭の片づけ）・炊事場の清掃後点検【青年の家職員】
- 11 ゴミを分別後に処理



3. 荒天により野外での活動ができない場合

☐ 研修室でトッピングまでの工程を実施し、焼く工程は食堂への依頼

☐ 食堂に全工程を依頼

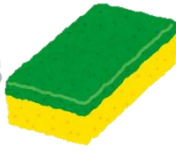
※全工程を依頼する場合、食事時間は他団体の食事終了後になります。

食堂への調理依頼について （野外調理当日の4日前17:00までに依頼）	
焼く工程のみ食堂依頼	1人1食につき別途 50円
全工程食堂依頼	1人1食につき別途100円

4. 材料詳細（1人 690円）

- | | | | |
|-----------|------|---------|-----|
| ・ 強力粉 | 120g | ・ ベーコン | 30g |
| ・ 薄力粉 | 50g | ・ ピーマン | 20g |
| ・ 砂糖 | 10g | ・ コーン | 20g |
| ・ ドライイースト | 2g | ・ チーズ | 40g |
| ・ 塩 | 2g | ・ ピザソース | 30g |
| ・ オリーブオイル | 3g | | |

5. 団体持参物

2 班に1つ程度	必要分	
 ☐ キッチンペーパー  ☐ チャッカマン	☐ 回収用 ゴミ袋  ☐ ガムテープ (ゴミ袋設置用) 	
1 班に1つ		
 ☐ 生ゴミ用ゴミ袋  ☐ ぞうきん	 ☐ 食器用洗剤  ☐ 手指消毒用 アルコール	
1 班に1つ(+予備1~2つ)	1 班に 2 つ	1人1つ
 ☐ くっつかないアルミホイル または アルミホイルとクッキングシート  ☐ サランラップ	 ☐ ふきん  ☐ スポンジ	☐ 軍手 ※滑り止めが ついていないもの 

6. 青年の家貸出し物品

ボウル / ざる / めん棒 / 計量カップ / 火ばさみ / バット / ピザカッター /
包丁 / まな板 / 調理用フォーク / 調理用スプーン等

7. 留意点

- ☐ ピザ作りの活動時間は 3.5 時間が目安です。ゆとりのある計画を立ててください。
- ☐ 調理の際の指導については、青年の家職員と事前に十分な打合せを行ってください。
- ☐ 持参物を確認し、忘れ物がないようにしてください。