

# 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. 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   |         |     |



#### 4. 団体持参物

2 班に1つ程度		必要分			
 <input type="checkbox"/> キッチンペーパー  <input type="checkbox"/> チャッカマン	<input type="checkbox"/> 回収用 ゴミ袋  <input type="checkbox"/> ガムテープ (ゴミ袋設置用) 				
1 班に1つ		 <input type="checkbox"/> 食器用洗剤  <input type="checkbox"/> 手指消毒用 アルコール			
 <input type="checkbox"/> 生ゴミ用ゴミ袋  <input type="checkbox"/> ぞうきん					
1 班に1つ(+予備1~2つ)		1 班に2つ		1人1つ	
 <input type="checkbox"/> 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  <input type="checkbox"/> サランラップ	 <input type="checkbox"/> ふきん  <input type="checkbox"/> スポンジ	<input type="checkbox"/> 軍手 ※滑り止めが ついていないもの 			

#### 5. 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

#### 6. 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。