

# 手作りピザ

## 1 活動のねらい

| コミュニケーション能力 | 自分のことは自分でする | 何事も最後までやり遂げる | リーダー性 | 自己をふり返り、集団を見つめ直す | 自然に親しみ、環境について考える |
|-------------|-------------|--------------|-------|------------------|------------------|
| ◎           | ◎           | ○            |       |                  | ○                |

## 2 概要



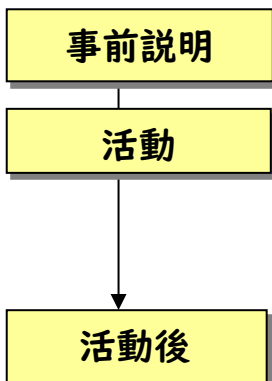
体育館前に設置しているピザ釜場を利用して、火おこし、調理（生地づくり・トッピング・焼き）、後片づけまでを体験します。

## 3 対象・活動形態 小学生～成人 40名（指導者含む）

### 調理例



## 4 活動の流れ（所要時間：約3.5時間）



- ① 食材の受け取り（食堂）
- ② 野外調理の手順説明
- ③ 安全指導

- ① 作り方の確認
- ② 調理器具等の受け取り  
及び数の確認・食器洗い
- ③ 各役割に分かれて活動

- ① 調理器具等を洗い、水気をきれいに拭き取る
- ② 調理器具等の数を数え、青年の家職員の点検を受けた後、返却する
- ③ 燃えるゴミと生ゴミを分ける
- ④ かまどの灰の処理と清掃
- ⑤ 流し台と炊事場の清掃（特に排水口）
- ⑥ ピザ釜場全体の清掃
- ⑦ ふり返り

## 5 事前にやっておくこと

- (1) 班編成 例：6人×○班（最大6班）
- (2) 役割分担

| 係 名                                     | 役 割                         |
|---|-----------------------------|
| ① 「かまど・火」係                              | 杉の葉拾い，火おこし，火の番，かまどの清掃，全体の清掃 |
| ※ ポイント … 着火剤の代わりに杉の葉や枝を使う。十分に乾いたものを集める。 |                             |
| ② 「食材調理」係                               | 食材洗い，食材切り，流し台の清掃            |
| ※ ポイント … 食材をできるだけ細く切る。                  |                             |
| ③ 「生地」係                                 | 器具洗い，生地作り，流し台の清掃            |
| ※ ポイント … 生地を丸くのばす際，できるだけ薄くのばす。          |                             |