

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



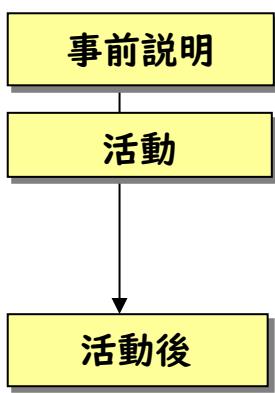
体育館前に設置しているピザ釜場を利用して、火おこし、調理（生地づくり・トッピング・焼き）、後片づけまでを体験します。

3 対象・活動形態 小学生～成人 40名（指導者含む）

時間割り



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 … 食材が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。	