

活動名		窯焼きピザ				
概要	○ピザ窯で手作りピザを焼いて食べる。					
ねらい	○班で仕事の分担を決め、安全に注意し、協力して作業を進める。 ○ピザ窯でのオープン機能や、イースト菌発酵を用いた料理の、基本的な知識を身につける。					
関連教科等	家庭・理科・社会・総合					
指導形態	①自主活動で実施、②職員は活動の説明のみ行う、③職員が指導を行う					
時期	4～6月、10～3月	時間帯	昼・夕	対象	幼(大)～	
場所	第2炊飯場	人数	36人以内 (6人×6班)	所要時間	3.5～4.5時間	
準備物	施設で準備できるもの			団体・個人で準備するもの		
	食材一式、ピザ用具一式、炭、割木、クッキングシート、運搬用リヤカー等			軍手、タオル		
進め方・展開例						
内容			留意点			
活動前	○事務室で打ち合わせを行う。 ・ねらいの確認 ・班の数、役割分担、活動の進め方 ・食材、ランプの灯の運搬について			○職員の指導が活動の説明のみの場合は、説明後の進め方、片づけ方を確認する。		
活動の説明	○各班で仕事の分担を決める。 (炭おこし係・ピザ係) ○食材の搬入。(リヤカー使用) ○会場、用具の準備。 ○各係の作業内容を簡単に説明する			○炭おこし係は各班1名で交代しながら担当。 ○食材を運ぶ人数は各班1～2人。 ○詳細は随時説明する方がよい		
展開	○炭おこし係(各班1人。交代で担当する) ・BBQ台で新聞と割木で火をおこした後、その上に炭を置き、炭をおこす。 ・真っ赤になった炭からピザ窯に入れていく。 ○ピザ係 ・ピザ生地をこねて、分割したものをビニール袋に入れて、発酵させる。 ・発酵させている間にトッピング具材を切る。 ○みんなで ・ピザ生地を伸ばし、トッピングをのせる。 ・ピザ窯で焼いたピザからシェアして食べる。 ○片づけ ・食器などは洗って食器ふきでふく。 ・残飯はポリバケツに入れて食堂に返す。 ・BBQ台を片づける。 ・ピザ窯は冷めるのを待つ(片付けは不要)。 ・用具をもとの位置に返す。			○やけどに注意させる。 ○必ず指導者がつく。 ○割木1束、木炭6kgが必要。 ○ピザ窯に炭を入れ始めてから1時間30分程度で窯内が高温になる(その前に焼き始めることも可能) ○寒い時期はお湯をはった発泡スチロールの中に入れて発酵させるとよい ○包丁の取り扱いには十分に注意させる。 ○包丁は数を確認する。 ○ピザ生地をのせる丸網が熱くなっている場合があるので注意する。 ○ピザ窯は高温になっているため、やけどに注意する。		
まとめ	○活動を振り返りながら、楽しく食事をする。 ○気づいたことや難しかったところ、工夫したところなどを発表し合う。					
評価	○安全に注意して、班で協力して楽しく活動できたか。 ○ピザ窯でのオープン機能や、イースト菌発酵を用いた料理の、基本的な知識を身につけることができたか。					
発展	○イースト菌発酵の仕組みを利用した、パン等のオープン料理にも挑戦させたい。					

【ピザの作り方】 1グループ6人分。



【おすすめかた】

- ① ピザ窯へ炭火準備
- ② ピザ生地作り&発酵
- ③ トッピング準備
- ④ ピザ作り&焼き
- ⑤ 実食
- ⑥ 片付け

注意事項

ピザ窯&炭火について

■とても熱くなる

やけどに注意！皮手袋を使用する。
炭火だけでなく BBQ 台やピザ窯、
ピザを乗せる網も熱くなるので注意！

包丁の使い方について

■包丁はバットに入れて運ぶ。

■切る時は刃先に指がないよう気をつける。

使う食器や道具について

■必ず洗ってから使う

●ピザ生地の材料

※直径 25 cm×6 枚

- | | | |
|---|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ・強力粉 600g ・ドライイースト 10g ・砂糖 10g ・塩 5g | } | A |
| <ul style="list-style-type: none"> ・オリーブ油 15ml ・ぬるま湯 360ml | } | B |

●トッピングの材料

- ・ウインナー 12本
- ・ミニトマト 12個
- ・ピーマン 2個
- ・コーン 150g

●その他の材料

- ・ケチャップ
- ・とろけるチーズ 300g
- ・バナナ(デザート用) 3本
- ・オニオンコンソメスープ 6袋

●準備物

ピザ窯 BBQ台 火ばさみ 十能丸網 トング ピザピール ブロワー 発泡スチロール カセットコンロ 木炭6kg 割木 マッチ 皮手袋 ボウル バット やかん スプーン 計量カップ 皿 丼 コップ ハサミ 包丁 まな板 めん棒 ビニール袋 クッキングシート キッチンペーパー 温度計

やけどに注意！

【①ピザ窯へ炭火準備】(各班1人が担当)

※他の人は並行して②の作業をする

1. BBQ台で新聞と割木で火をおこし、木炭を乗せて炭をおこす
2. 真っ赤になった炭からピザ窯に入れていく(囲いの外側に置く)



炭は6kg分全部入れる
(2人ずつ交代で行う)
ブロワーで風を送って
火力を上げる(大人で)

【②ピザ生地作り&発酵】

1. ボウルに A を入れてスプーン等で混ぜる
2. その中に B を加えてスプーン等で混ぜる
3. ある程度まざれば、手でこねて一つにまとめる
4. 6等分に分割して生地を丸めてビニール袋に入れる
5. ビニール袋に入れた生地を発泡スチロール内で発酵(30分位)

※発泡スチロールにお湯を入れバット×2を使用する



【③トッピング準備】 包丁に注意！

- 具材をピザに乗せやすい大きさに切る



【④ピザ作り&焼き】

1. 発酵してふくらんだピザ生地を袋から出して、全体に打ち粉をつける
(生地をこね直すと生地がのびなくなるので、こね直さないこと)
2. まな板にクッキングシートをひき、めん棒や手で程よい大きさにのばす
(丸網よりも大きくなならないよう注意！直径約 22cm)
3. ケチャップをぬる ※生地の端から 2cm はケチャップをぬらない
4. トッピングをする ※生地の端から 2cm はトッピングをのせない
5. チーズをのせる ※生地の端から 2cm はチーズをのせない
6. クッキングシートの余分な部分をちぎって、ピザピールに乗せる



7. ピザをピザ窯に入れて焼く。 やけどに注意！

下火が強すぎる場合は、丸網の上にピザを乗せる

奥側が高温なので、途中でピザを回転させながら焼く。

8. ピザ生地に軽く焦げ目がついてチーズが程よくとけたら出来上がり
(目安は 1~2分程度)

9. まな板にピザをのせて、包丁で切って、いただきます♪ 包丁に注意！

(まな板に丸網ごと乗せると、まな板が溶けてしまうので注意！)

窯は高温になっています！



あたたかいうちにいただきます！



【⑤実食】

- 焼けたピザから食べましょう♪ (班のメンバーで分け合って食べよう♪)
- オニオンコンソメスープは、コップに粉とお湯を入れてどうぞ♪

【⑥片付け】

1. ボウル、スプーン、めん棒、包丁などは洗剤で洗って、食器ふきで拭いて片づける (空いた時間にやっておいても OK)
2. ピザ窯はそのまま冷めるのを待つ (放置しておいて OK)
3. BBQ 台は掃除をして片づける
(残った灰などは水の入った金バケツに入れて消火する)