

No.	208	石窯ピザ			
内容	ピザ生地を小麦粉からつくり、石窯で焼きあげて会食する。				
	人数(人)	6~24人	時間	3~4時間	
	対象	フリー(要相談)	時期	通年	
	場所	バーベキューハウス			
	指導形態	自主活動 ・ 職員による事前の説明のみ ・ 職員・講師による直接指導			
安全管理	引率者と職員による監視				
ねらい	○ピザを自分たちでつくって食べるまでの活動を通して、つくる体験の楽しさを味わう。 ○役割分担しながら活動することで、協力することの大切さを知る。				
準備	施設から貸出	ピザ調理用具セット一式(6皿分) ※2セット貸し出し可 火おこし道具一式(圧電式ライター、新聞紙、火ばさみ、うちわ、炭入れ、じゅうのう、耐火手袋) 掃除用具一式			
	団体で準備	タオル、軍手、マスク、エプロン、三角巾			
	確認事項	・食物アレルギーの有無を確認する。 ・職員(講師)は、ピザのつくりかた、火の管理、焼き方、片付けについての説明を行う。 ・石窯の火の管理(火起こしから消火まで)は、職員が説明をして、団体が行う。 ・引率者は職員と実施方法や監視体制・安全管理等について事前に確認を行う。			

	内 容	留意事項
よ 活 り 動 前 日	①予約時に、アレルギーの有無を確認する。 ②申込書により、石窯ピザ材料(1セット6人分)、薪を注文する。 (材料は、強力粉、薄力粉、ドライイースト、塩、オリーブオイル、ピザソース、チーズ、ベーコン、玉ねぎ)	○注文数の変更は、3日前(祝日、休所日、土日を除く)の正午までとする。
活 動 前	①担当職員と打ち合わせをする。 (活動の流れ、役割分担、活動場所、活動班編成、道具の貸出) ②食材を食堂から受け取り、バーベキューハウスへ運ぶ。 ③屋外創作棟からピザ調理用具セット・火起こし道具一式をバーベキューハウスへ運ぶ。	○食材は、研修団体が活動班の人数に応じて、包丁で切り分けたり、分量を量って分配したりする。
活 動 の 説 明	①作業工程、活動場所、作業時間の目安。 ②安全についての留意点。 ③片付け方の留意点。 ※ 別紙「石窯ピザのつくりかた」参照	○調理用具は、使用前・使用後ともに洗浄して使用する。 ○準備から片付けまでが研修であることを徹底する。
展 開	【バーベキューハウスでの活動】 ①職員から、活動全体の段取り(片付けを含む)を聞く。 ②講師から、生地のつくりかたを聞く。 ③材料を計量し、生地を作る。 ④具材を切りわけ、トッピングする。 ⑤石窯に、作ったピザを運ぶ。 【石窯での火起こし活動】 ⑥生地をこねて発酵させている間に、石窯の火を起こす。 ⑦生地ができたら、順番に焼いて、バーベキューハウス内で食べる。 ~食事終了後~ ※「片付けの手順」に従って ⑧石窯の火を消火し、石窯と石窯の周辺を掃除する。 ⑨洗い物、ゴミ捨てをする。 ⑩バーベキューハウス内を清掃する。 ⑪職員の点検を受ける。 ⑫用具等を屋外創作棟に返す。	○手洗い、消毒をして、衛生面には十分に気を付ける。 ○引率者は、けがや火傷、火災事故等がないように、安全監視を行う。 ○火を扱っている間や片付けの際は必ず軍手を着用する。必要に応じて耐火手袋を着用する。 ○備品はすべて洗剤できれいに洗い、数量確認して元の場所に戻す。 ○生ゴミはゴミ袋に入れ、ゴミステーションまで運ぶ。 ○片付けの際は、ピザ調理用具セット、火起こし道具一式は職員の点検を受けた後、屋外創作棟へ運び、もとの場所へ片付ける。 ☆別紙作り方シートあり