

No.	206	<h1>ピザづくり</h1>			
内容	ピザ生地を小麦粉からつくり、窯等で焼きあげて会食する。 (窯・ダッチオーブン・トースターは選択)				
	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 ・ 事前の説明のみ ・ 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、火おこし道具一式 ・布巾セット(布巾、台拭き、雑巾)			<火起こし道具>圧電式ライター、新聞紙、火ばさみ、うちわ、消火用の缶、じゅうのう、耐火グローブ等
	団体で準備	・タオル、マスク、エプロン、三角巾 ・軍手(ゴムがついていないものが望ましい) ・(必要であれば)虫よけなど			
	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。 ・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
予 約	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、材料、薪を注文する。 ③班編成(人数×グループ数)を相談する。 ④活動前の準備について打ち合わせておく。	①該当者はアレルギーの申請が必要。 ②材料1セット…6人分 <注文数の変更>3日前(祝日、休所日、土日を除く)の正午までとする。
活 動 前	<担当職員との打ち合わせ>担当職員と打ち合わせをする。 ・集合場所と時間、活動場所の確認。 ・活動の進め方、班編成、団体と職員の役割分担の確認。 ・食材と道具などの受け取り。 <材料> ・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	<受け取り場所> ・布巾セット (事務室) ・食材 (搬入口) ・その他の物品(屋外創作棟)
活 動 の 説 明	<職員による説明> ・活動の流れ、時間配分、片付けについて。 ・安全上の注意 ・火の管理について <講師、職員による説明> ・生地の作り方 ・火の管理について ☆別紙作り方シートあり <安全上の注意> ・走らない、火傷やケガに注意 ・火を扱っている間や片付けの際は必ず軍手を着用する。 (熱いものを持つときは、軍手の上から耐火グローブを着用する)	・準備から片付けまでが研修であることを徹底する。 ・衛生面には十分に気を付ける。 <引率者>けがや火傷、火災事故等がないように、安全監視を行う。 <団体が行う> ・食材の計量、分配、切り分け。 ・窯等の火の管理(火起こし~消火)
展 開	1) 作り方の説明を聞く。 2) 材料を袋に入れて混ぜ、生地をこね、湯煎で発酵させる。   発酵は1時間程度 3) 具材を切ってトッピングして、焼いて食べる。   4) 消火、片付け、掃除、点検、ゴミ捨て ○窯等の火の消火、掃除 ○洗い物、拭き掃除、掃き掃除 ○借りた物品の返却 ・数を揃えて点検を受けてから収納。 5) ふりかえり	○調理器具 ・使用前に洗浄して使用する。 生地を作っている間に、同時進行で、窯等に火を起こす。 <片付け> ○食材が入っていた容器 ・残飯、水などは捨て、全て空にして、洗って返却する。 ○窯等には直接水をかけない。(破損の原因になるため) ○ゴミ捨て ・袋に入れてゴミステーションに捨てる。