



ピザ作り

野外で、原材料からおやつを作る。創造性を養い、発酵の不思議を味わうとともに、友達と協力して作り上げることの楽しさを味わうことができる。

場 所	各キャンプ場炊さん場		
対 象 学 年	小学4年生以上		
所 要 時 間	3時間30分		
実施可能期間	5月～10月		
料 金	食材費 1人 490円 炭 代 1U字溝 1,690円 (2班分 約12人分)		
所で準備する物	食材、薪、ポット(お湯)、ボウル、バット、計量カップ、アルミホイル、皿、ラップ、包丁、ビニール袋(発酵用)、U字溝、ロストル、ガスポンベ、バーナー、うちわ、火ばさみ、洗剤セット、たわしセット、除菌セット、ゴミバケツ2、ゴミ袋2、耐熱手袋、ダッチオーブン 手洗い洗剤 ※ダッチオーブンの準備・後始末は子どもだけでは難しいので、大人が行い、 詳細は職員にお尋ねください。		
団体準備物	フォーク、スプーン、ふきん、軍手(綿100%イボ無し)		

実 施 要 領

【作り方】

①生地をつくる

- ・ボウルの中に、小麦粉、ドライイースト、食塩、食用油、お湯を加えてよく混ぜる。
※お湯はぬるま湯程度の温度(約32℃)にする。6人分で300cc用意する。
- ・材料を混ぜ合わせた後、よくこねてひとつにまとめる。(こねる時間は10分程度)

②生地を発酵させる(1次発酵)

- ※気温や温度により時間がかかります。
- ・耳たぶくらいの硬さにこねたらボウルにラップをかぶせ、ビニール袋(発酵用)の中に入れ、気温30℃ぐらいで30分間ねかせる。(気温が低い時は、炭火の近くで50分間ほど)
- ・生地を取り出して、指で軽く押す。押した後が残れば1次発酵完了。

③生地をさらに発酵させる(2次発酵)

- ・生地を軽くこねてガス抜きをし、人数分に分ける。
- ・ボウルにラップをかぶせ、②と同じようにして再び発酵させる。

④ピザをつくる

- ・アルミホイルで皿を作り、食用油をぬる。
- ・生地を皿にのせ、外側に向かって手で広げる。ふちを残すようにして、丸い形にする。
- ・ベーコンや野菜などを包丁で刻み、細かくする。
- ・生地にフォークで穴をあけ、ソースをぬってからトッピング具材を散らす。

⑤ピザを焼く

- ・ダッチオーブンが十分温まったら、皿ごとピザを入れ、焼色がつくまで焼く。(5～10分)
※ダッチオーブンはとても熱くなるので、ピザの出し入れには耐熱手袋を使い、十分気をつける。

【後片付け】

- ①使った調理用具は、洗剤できれいに洗う。
- ②燃え残った炭は、炊さん場横の灰捨て場に捨てる。U字溝やロストルを戻す。
※ダッチオーブンの後始末は、事前にお渡しする別紙資料の通りお願いします。

【食材内容(6人班の場合)】

小麦粉600g、食塩少々、食用油60g、ドライイースト15g、トッピング具材(ピザソース、ピザチーズ、ベーコン、ツナフレーク、ピーマン、タマネギ、スイートコーン、マッシュルーム)