

【ドラム缶ピザづくり】指導の留意点

事前

- ①打ち合わせシートをFAXにて送信してもらう。
- ②打ち合わせシートをもとに、かまどの数や、活動場所の確認、当日の流れの確認を行う。
- ③事務室で最終的な打ち合わせをしておく。

ピザ作り時（直前指導）

※指導の時間や内容に合わせて、

材料を分けておく

ドラム缶を設置する など

【準備する物】

ドラム缶 1缶 30～40名くらいが目安、高さだしのかまど、ひらスコップ、火ばさみ
スコップ、ほうき、バケツ、まる鉄板、天板、まる網、ピザカッター

- ①全体に野外炊事の基本的なやり方を伝える。（野外炊事の指導方法に準ずる。）
- ②ピザ作りに関する説明をする。
【生地】 水の入れすぎに注意する オリーブオイルの余りは網に塗る など
【野菜】 なるべく早くポトフを火にかける ピザの野菜はお皿に小分けにする など
野菜はできるだけ細かく切る
【かまど】 火起こしは必ず大人と行う
- ③質問を受け付け、なければ指導スタート
- ④はじめは「生地」や「野菜」の動きが落ち着くまで指導につき、次にかまどの準備を行う。
- ⑤かまどの火が落ち着いたら、ピザ窯の準備をはじめ、焼き上がるまで火加減の調整を行う。

事後

- ①食べ終わったグループから片付けをするように指示する。
- ②ピザ窯を冷ましながらかまどの火の後始末を行う。
- ③ピザ窯の鉄板が十分に冷めたら洗い、油を両面に塗る。

その他

※ピザは熱い内が美味しいので、焼きあがった順に食べるよう伝えておく