



石窯ピザ・パン

期待される効果

思考力	判断力	表現力	コミュニケーション能力	体力	生命尊重	感謝する心	知識・技能	協調性	主体性	問題解決能力	課題発見能力
			○			○	○	○			

対象・人数・セット数	班分けの基準	時期	時間
<input type="checkbox"/> どなたでも ※未就学児の場合は要相談 <input type="checkbox"/> 人数制限有り <input type="checkbox"/> ピザ:最大6セットまで <input type="checkbox"/> パン:最大5セットまで	1セット6～12人程度	通年	3時間程度 (会食時間込み)

活動の目的
<input type="checkbox"/> 役割の分担が必要であることを知る。(協調性の必要性) <input type="checkbox"/> 一つのものを作り上げる喜びを知る。(完成の喜び) <input type="checkbox"/> 創意と工夫を活かす機会である。(創造と工夫の喜び)

活動の様子	必要経費(食材費)
 	≪ ピザ1セット(直径25～30cm×6枚) ≫ トマトソースピザ 5,300円 照り焼きピザ 5,300円
	≪ パン1セット(直径10cm×32個) ≫ チョコパン 2,700円 ウインナーパン 2,700円

天草青年の家で準備するもの(ピザ)	
用具一式	<input type="checkbox"/> ボウル <input type="checkbox"/> 布 <input type="checkbox"/> スケッパー <input type="checkbox"/> 麺棒 <input type="checkbox"/> ピザカッター <input type="checkbox"/> クッキングシート <input type="checkbox"/> ラップ <input type="checkbox"/> マジック <input type="checkbox"/> スプーン <input type="checkbox"/> 包丁 <input type="checkbox"/> お盆 <input type="checkbox"/> 段ボール (照り焼きの場合) <input type="checkbox"/> カセットコンロ <input type="checkbox"/> フライパン <input type="checkbox"/> 菜箸

天草青年の家で準備するもの(パン)	
用具一式	<input type="checkbox"/> ボウル大 <input type="checkbox"/> ボウル小 <input type="checkbox"/> 布 <input type="checkbox"/> スケッパー <input type="checkbox"/> クッキングシート <input type="checkbox"/> サランラップ <input type="checkbox"/> マジック <input type="checkbox"/> まな板 <input type="checkbox"/> 包丁 <input type="checkbox"/> お盆 <input type="checkbox"/> 鉄板

利用者で準備するもの	
<input type="checkbox"/> エプロン <input type="checkbox"/> 三角巾 <input type="checkbox"/> マスク <input type="checkbox"/> タオル <input type="checkbox"/> 取り分け皿(必要に応じて) <input type="checkbox"/> 紙コップ(必要に応じて) <input type="checkbox"/> 新聞紙(1セットに6日分) <input type="checkbox"/> ウエットティッシュ	

留意点	
<input type="checkbox"/> 衛生上、手洗いを丁寧に行ってください。また食堂では走らないでください。 <input type="checkbox"/> 包丁等刃物の扱いに注意してください。 <input type="checkbox"/> カセットコンロを使用する時は、取り扱いと火傷に注意してください。 <input type="checkbox"/> 石窯から取り出す時は、石窯の近くに寄らないでください。 <input type="checkbox"/> 会食は食堂の使用手順に沿って行ってください。	

おすすめポイント	
<input type="checkbox"/> 食堂から見える天草の素晴らしい景色を眺めながら、手作りの出来立てをお召し上がりいただけます。	

活動内容(手順)

所要時間	項目	内容		
事前	提出物	□石窯パン・ピザ注文表を提出 ※班数の連絡		
	事前打合わせ	□活動場所、実施時間、発酵時の活動内容の確認		
	準備の確認	□エプロン、三角巾、マスク、タオル、取り皿、新聞紙、ウエットティッシュ		
10分	活動の説明	ピザの場合(1セット6枚) (1セットを2班に分けて作る)	パンの場合(1セット32個) (1セットを2班に分けて作る)	
		<input type="checkbox"/> 手洗いを済ませ食堂へ入室 <input type="checkbox"/> 健康観察、服装、持ち物 <input type="checkbox"/> 「発酵」について説明 <input type="checkbox"/> 活動中の諸注意 <input type="checkbox"/> 作り方の説明 <input type="checkbox"/> 役割分担		見通し
30分	下準備	<input type="checkbox"/> 役割の確認 ・生地作り →20分位捏ね発酵 ・トッピング材料の準備 <トマトソースピザ> ・野菜類を切る ※ピザ6枚分の材料をまとめて切るため 行き渡るよう切り方を工夫 <照り焼きピザ> ・鶏肉を切り、焦げ目が付く位まで焼く タレを絡める ・玉ねぎを切る ・海苔を刻む	<input type="checkbox"/> 役割の確認 ・生地作り →20分位捏ね発酵 ・具材の準備 <チョコパンの場合> ・チョコレートフィルムから出しておく	共通体験
15分 ～ 40分	発酵 (季節・気温により 時間の変動あり)	休憩時間 (自主活動:活動の振り返り時間、次の工程の準備等)		共通体験
30分	トッピング	・発酵完了した生地を6等分し、広げる ※発酵前と発酵後の違いを観察 ※班毎に均等に6つに分ける方法を考える トマトソースの場合 ・ソースを生地に広げ、野菜→ベーコン→チーズの順に 生地にのせる 照り焼きの場合 ・タレを塗る→チーズ→玉ねぎ→チキン→コーン →マヨネーズの順に生地にのせる	・発酵完了した生地を16等分 ※発酵前と発酵後の違いを観察 ※班毎に均等に16個に分ける方法を考える ・二次発酵 ・具材を入れ、丸めて焼く	共通体験
	焼き	会食準備		
40分	会食	焼きあがった順に引率者の指示により取り分けを行い会食		
20分	まとめ	<input type="checkbox"/> 目的が達成されたか確認 ・各班の代表の感想発表 ・引率の方の講評		ふりかえり
20分	片付け 清掃	<input type="checkbox"/> 片付けを行う(テーブル・床) ※他団体が食堂で食事の場合は後に清掃の時間 <input type="checkbox"/> 次の活動の準備		