

石窯パン・ピザ

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

□どなたでも
※未就学児の場合は要相談

班分けの基準

1セット6~12人程度

時期

通年

時間

3時間程度
(会食時間込み)

活動の目的

- 作業を円滑に進めるには役割の分担が必要であることを知る。(協調性の必要性)
- ものを作り上げる喜びを知る。(完成の喜び)
- 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30cm×6枚)

トマトソースピザ	¥4,000
ちりめん和風ピザ	¥4,000
照り焼きピザ	¥4,000

パン1セット(直径10cm×32個)

チョコパン	¥2,000
あんパン	¥2,000
ウィンナーパン	¥2,000

天草青年の家で準備するもの(ピザ)

用具一式

□ボウル □布 □スケッパー □麺棒 □ピザカッター □クッキングシート □サランラップ □マジック
□まな板 □包丁 □お盆 □(カセットコンロ フライパン 菜箸) ※照り焼きの場合

天草青年の家で準備するもの(パン)

用具一式

□ボウル大 □ボウル小(チョコ ウィンナーの場合) □布 □スケッパー □クッキングシート
□サランラップ □マジック □まな板 □包丁 □お盆 □鉄板

利用者で準備するもの

□エプロン □三角巾 □マスク □タオル

留意点

- 衛生上、手洗いを丁寧に、食堂では走らないこと。
- 包丁等刃物の扱いに気を付けること。
- カセットコンロを使用する時は、扱いに気をつけること。
- 石窯から取り出し時は、石窯の近くに寄らないこと。

おすすめポイント

□食堂から観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	<input type="checkbox"/> 石窯・野外炊飯食材注文表を提出してください。	※班数の連絡
	事前打合わせ	<input type="checkbox"/> 活動場所、実施時間、発酵時の活動内容の確認	
	準備の確認	<input type="checkbox"/> エプロン、三角巾、マスク、タオル	
10分	活動の説明	ピザの場合（1セット6枚分）	パンの場合（1セットを2つに分けて作る）
		<input type="checkbox"/> 手洗いを済ませ食堂へ入室 <input type="checkbox"/> 健康観察、服装、持ち物チェック <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	<input type="checkbox"/> 手洗いを済ませ食堂へ入室 <input type="checkbox"/> 健康観察、服装、持ち物チェック <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
30分	前半開始	<input type="checkbox"/> 役割の確認をし、取り掛かる ・生地作り →20分位捏ね発酵させる。 ・トッピング材料の準備 〈トマトソースピザ〉〈ちりめん和風〉 ・野菜類を切る ※ピザ6枚分の材料をまとめて切るので行渡るよう切り方を工夫する 〈照り焼きピザ〉 ・鶏肉を切り、焦げ目が付く位まで焼きタレを絡める ・海苔を刻む	<input type="checkbox"/> 役割の確認をし、取り掛かる ・生地作り →20分位捏ね発酵させる。 ・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 〈あんぱんの場合〉 ・あんを32等分にしておく 〈ウインナーパンの場合は特になし〉
1時間	発酵時間	1時間程度で出きるプログラム 〈クラフト・ニュースポーツ・ハイキング等〉	
30分	後半開始	・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する ※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（ちぎりながら）、チーズの順 和風ちりめんの場合 ・マヨネーズと醤油を混ぜたものを生地に塗り、ちりめん、万能ねぎ→ベーコン、チーズの順 照り焼きの場合 ・タレを塗る→チーズ→玉葱→チキン→コーン→マヨネーズの順	・発酵完了した生地を16等分する ※発酵前と発酵後の違いを観察する ※班毎に均等に16個に分ける方法を考える ・二次発酵 ・具材を入れ丸め焼く
40分	会食	焼きあがった順に食べる	焼き上がった順に食べる
10分	まとめ	<input type="checkbox"/> 目的が達成されたか確認します。 ・各班の代表の感想発表 ・引率の方の講評 <input type="checkbox"/> 次の活動の準備を行います。	

見直し

共通体験

ふりかえり