

ドラム缶ピザ

ドラム缶オーブンを使って高温で焼いたピザは、カリッと香ばしい本格的な味。粉を練って作る生地や、お好みでのせるトッピングも楽しい！
(1セット6人分)



対象	小学生以上	実施時期	春休み～11月 (夏休みは要相談)
持ち物	食器・軍手(綿100% 化繊は熱で溶けます)・洗剤・クレンザー・スポンジ・金ダワシ・マッチ・新聞紙・ふきん(班に2枚)・服装は長袖・長ズボン		

ねらい

- ・他のメンバーとの協力および役割分担を実践する。
- ・道具の扱いや火の扱い方について学習・習得する。
- ・自然の中で料理して食べることの喜びを知る。

実施の流れ

打ち合わせ・説明

- ◆開始 15 分前に、本所職員と団体代表者の打ち合わせを行います。
- ◆説明は本所職員が行います。

以降は、各団体が中心となり進行してください

準備 (1グループ 6人)

- ① ドラム缶、薪、班毎に食材、炊事用具を炊事場に運びます。
- ② 炊事用具は塩素消毒してあるので、全て軽く水洗いします。

実施 ※別紙参照

片付け

- ① ゴミは分別し(生ゴミ、燃えるゴミ)、所定の場所に捨てます。(ペットボトル・缶・ビンは本館脇へ)
- ② めん板、めん棒についた粉をフライ返しでけずっておとします。(水洗いしない)
- ③ 炊事用具を洗い、担当職員のチェックを受け、キャンプセンターに返却します。
- ④ かまどの上、中の灰や燃え残りをかき出し、炊事場手前の焼却炉に入れます。
- ⑤ 洗い場と、流しの網の生ゴミや汚れを落とします。
- ⑥ 団体引率者は包丁の数を確認の上、まとめて返却してください。
- ⑦ 職員による点検を受けます。

まとめ

- ・ふりかえり

留意点

- ① 薪を運ぶときは軍手をはめ、とげが刺さらないように注意しましょう。
- ② 包丁は団体引率者に渡します。使い終わり次第団体引率者が回収してください。
- ③ 火を扱う際は必ず長袖・長ズボン・帽子を着用しましょう。ドラム缶にピザ網を入れる際は必ず皮手袋を使用してください。なお長袖長ズボン着用は熱中症に繋がる可能性もあります。その為、団体指導者が体験者

の様子を観察して、適宜、服装を調節させ、熱中症を防ぐようにしてください。

- ④ 作業するときは必ず皮手袋を着用してください。（ドラム缶の中は300～400℃になりますので、やけどに注意しましょう。）
- ⑤ 炊事場周辺では絶対に走らせないようにしてください（火・刃物事故の防止）。

ドラム缶ピザ作り方 [1セット：直径約30cmのピザ3枚]

・クッキングシートをほぼ正方形になるよう3枚カットしておく。

1 生地作りの準備をする

ボウルはふいておく
小麦粉
水は鉢が書いてあるところまで

始める前に手洗いを！

7 野菜を切る

火が通りやすいようにうすく切る
切ったらバットにほうろく

2 生地を作る

水は少しずつ入れる
消しゴムのカスを作ろう
★金型入ればいいぞ

8 トッピングをする

具はうすく トッピング 沢山のせると生焼けピザに...
こげないように順番にのせる
チーズ
具
生地
ピザソース

3 こねる

★力をいれこねる
ココロをこねる
ココロをこねる

9 焼く

アミにのせて
注
ドラム缶の中は400℃
いなりまろ、ヤケドに気をつけて！

4 オリーブオイルを入れる

さらにこねる

5 生地を3等分し、のばす

打ち粉をめん棒にめん棒につけてクッキングシートに入る大きさにのばす

直径30cm くらい

6 フォークで穴をあける

フォーク
クッキングシート

【ピザ焼き担当の方】：団体指導者が行う
皮手袋、火ばさみを使用し、やけどに十分注意する
【火をつけるタイミングの目安】
トッピングが始まったところに薪に火をつけるとちょうどいい
【火力の目安】
鉄板の底に火がふれている状態を保持する
火が大きすぎたり、薪を入れすぎるとうまく焼けない
(不完全燃焼で黒煙が出ます)
【ピザを取り出す目安】
上にのせたチーズに焦げ目がついたら出来上がり
※具が多い場合には生焼けになることもあります
【焼きあがったピザ】
ピザ網が熱いので、食材カゴの木のふたにのせて運びましょう
できたてが一番おいしい！みんなで作ったピザを食べよう！