

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)：直径約30cmのピザ3枚分



対象	実施時期	定員	所要時間
小学生以上	春休み～11月 (7, 8月要相談)	10～120人	3時間半～4時間
利用者持ち物	プラザ貸し出し備品	食堂提供	
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・台ふきん・服装は長袖・長ズボンを推奨	ポウル・バット・包丁・まな板・フライ返し1・麺板・麺棒・スプーン・フォーク・計量カップ【全体】ドラム缶・皮手袋・焼き網・ピザ用火ばさみ、アルコールスプレー、フライ返し	ピザ粉・打粉・チーズ・ハム・ピーマン・トマト・コーン・ピザソース・オリーブオイル・クッキングシート・ごみ袋	

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。
- ・用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、当所職員と団体代表者の打ち合わせを行います。
(当日、お渡しする「野外炊事カード」をご記入の上、打ち合わせを行います。)
- ◆その後、全体への説明を当所職員が行います。

以降は、団体で進行してください

準備 (食材は 1 セット 6 人分)

- ① 班毎に食材、炊事用具、薪を炊事場に運びます。(食材と炊事用具は調理テーブル、ドラム缶・薪はかまどの上、それ以外の荷物は食事広場)
- ② 生地係、トッピング係に分かれます。
- ③ 使用テーブルを台ふきんで拭きます。
- ④ 炊事用具は塩素消毒してあるので、全て水洗いします。

実施

- ・クッキングシートを正方形になるよう 3 枚カットしておく。

【生地作り】 ※作業の前に必ず手を洗う。

- ① 袋に入った粉を、ポウルに全部入れる。(打粉は入れない)
- ② 計量ボトルの線まで水を入れる。

- ③ 最初に3/4くらいの水を入れ、粉を混ぜながら、少しずつ残りの1/4の水を入れていく。
こねないように、水分が全体にいきわたるように、よく混ぜる。
- ④ 消しゴムのかす状になったら、ボウルの中で生地をこねる。
手のひら（手首に近い部分）に力を要れ、「生地を伸ばす→折りたたむ」を繰り返す。
- ⑤ 生地がスベスベで、耳たぶくらいの固さになったら、オリーブオイルを入れて、さらにこねる。
- ⑥ 麺板を準備し、麺板と麺棒に打ち粉をしておく。
- ⑦ 丸くまとめた生地を、3個に分ける。
- ⑧ 手のひらで生地を押しつぶしてから、打ち粉をし、クッキングシートに入る大きさ（直径約30cm）になるまで、麺棒で薄く丸くのばす。（3枚作る）
- ⑨ 伸ばした生地を（正方形にカットした）クッキングシートにのせ、フォークで30箇所ほど穴をあける。

【トッピング】 ※作業の前に必ず手を洗う。

- ① 包丁でトッピングの材料を薄く切る。
分厚かったり、大きいと生焼けになるので注意する。
- ② 生地の上に、トマトソースを全体に伸ばし、切った材料をトッピングする。
最後にトッピングが足りなくなることはないように、生地の枚数に合わせ、トマトソースやトッピングの量を調節する。
- ③ トッピングした生地全体にチーズをかける。
- ④ クッキングシートにのせたまま網にのせ焼く。

※火つけとピザ焼きは団体指導者がおこなう。
※火を使うときは軍手、ドラム缶にピザを入れる時は皮手袋をはめて作業をする。

【焼く】

- ① ドラム缶の下の口に、しぼった新聞紙を入れ、細い薪を立てかけて組む。
- ② トッピングの準備ができれば、マッチで新聞紙に火をつける。
- ③ 細い薪に火がついたら、少しずつ太い薪を入れていく。火先が鉄板の上に少し見える程度まで薪を燃やす。
- ④ 鉄板の上に、網にのせたピザをおき、ドラム缶の一番奥まで入れて焼く。網の曲げてある方を奥に入れる。
※必ず皮手袋をはめて作業すること（ドラム缶の中は300～400℃になる）。
※焼いている途中に薪を入れるとピザがすすける。
- ⑤ ときどき焼き具合を見ながら、3～5分ほど焼く。チーズに焦げ目がついたらできあがり。
- ⑥ 火ばさみと皮手袋で網を取り出す。
- ⑦ ピザはクッキングシートごと板（食材カゴのふた）に乗せて運ぶ。
※当所職員は、団体指導者の方と共に安全管理やアドバイスをさせていただきますが、活動が落ち着いたタイミングで、お声がけさせていただいた上で、キャンプセンター事務室へ戻ります。何か不明点などあれば、事務室へお声がけください。

片付け

- ① 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）
- ② 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。
- ③ 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。
- ④ 水道の網の生ゴミをとります。
- ⑤ 団体引率者は包丁の数を確認の上、まとめて返却します。
- ⑥ ゴミを分別し、ゴミ置き場へ持っていきます。（ペットボトル・缶・ピンは本館脇へ）

⑦ 当所職員による点検を受けます。

※片付けを始めるタイミングで、使用した薪の数や調理器具・使用した場所の確認を当所職員が行いますので、キャンプセンターまたは本館事務室へお声がけください。

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 火を扱う際は必ず軍手をし、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）。
- ⑥ 包丁で手を切らないように注意しましょう。
- ⑦ 野外での調理になるため、食中毒に注意しましょう。手洗いをしっかりしましょう。
- ⑧ 後片付けを、しっかりしましょう。使用した用具や場所はきれいにもとに戻しましょう。
- ⑨ 食材が傷んでいた場合は当所職員にお知らせください。

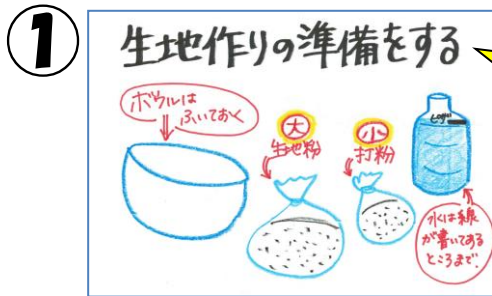
SDGs の取組

- ・水は限りある資源です。大切に使いましょう。
- ・食品ロスを減らしましょう。食べきれぬ量だけよそりましょう。そして残さず食べましょう。
- ・下水処理に負荷をかけないために、洗剤を使い過ぎないようにしましょう。

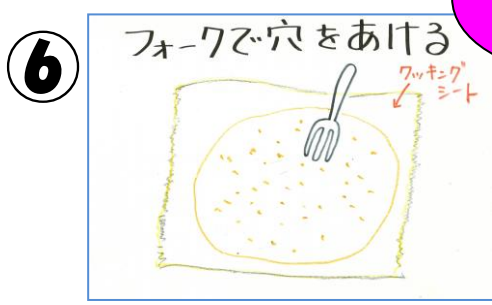
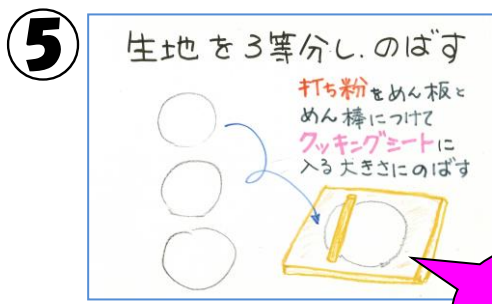
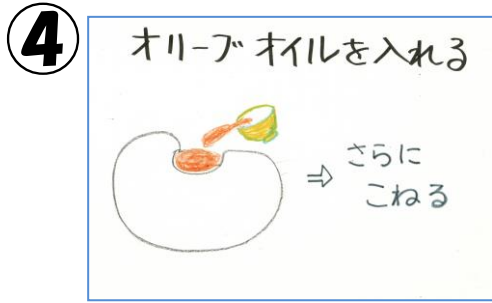


ドラム缶ピザ作り方 [1セット：直径約30cmのピザ3枚]

・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。



始める前に
手洗いを!



直径30cm
くらい



留意点

【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！