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！

対象	実施時期	定員	所要時間
小学生以上	通年（7～8月要相談） １２月～3/１９（木）は、室内にて実施	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・スポンジ・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	【班ごと(約６～１０人分の場合)】 ボウル１・バット１・包丁１・まな板１・フライ返し１・めん棒１・めん板１・計量カップ１・スプーン１・フォーク１・おぼん１ 【全体】ドラム缶・焼き網 ・皮手袋(厚手)・火ばさみ	ピザ粉・打粉・チーズ・オリーブオイル ピーマン・ハム・トマト・コーン・ピザソース 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

① 生地係、トッピング係に分かれます。
② 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）。
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。
⑤ 持参した調理器具は、消毒しますので当所職員に声をかけてください。

実施

・クッキングシートを正方形になるよう必要分カットしておく。

【生地作り】　※作業の前に必ず手を洗う。

① 袋に入った粉を、ボウルに全部入れる（打粉は入れない）。
② 計量カップに水（1 人分 55ml）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）に力を入れ、「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分ける（1～2 人分を 1 枚のピザにしてください）。
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になるまで、麺棒で薄く丸くのばす。
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のないように、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。
※水分補給をしながら行う。
※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 ドラム缶を実施場所に設置する。※地面が焦げる恐れがあるので、ドラム缶は地面に直接置かない。
② ドラム缶の下の口に、新聞紙を入れ、細い薪を立てかけて組む。
③ トッピングの準備ができたら、マッチで新聞紙に火をつける。
④ 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。
⑤ 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黒くすすける。
⑥ 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。
⑦ 火ばさみと皮手袋で網を取り出す。
⑧ ピザはクッキングシートごとおぼんに乗せて運ぶ。
※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。活動が落ち着いたタイミングで、キャンピングセンター事務室もしくは本館事務室へ戻ります。何か不明点などあれば、内線でお声がけください。

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（基本、水洗いはしないが、汚れがひどい場合は洗う）。
② 炊事用具を洗い、水気をよく拭いてから、担当職員のチェックを受け、キャンピング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（地面に新聞紙をひき、網をひっくり返してたたく）。
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・ビンは本館脇へ）。
※提供したゴミ袋は、提供食材専用のごみ袋です。持参した食器等を捨てる場合は、別途ゴミ袋をご購入いただくか、お持ち帰りください。
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、キャンピングセンターまたは本館事務室へお声がけください。
※指導者で点検係を決めていただき、当初職員の点検を受ける前に、団体で必ず点検を行ってください。

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てください。
② 包丁は団体指導者に渡します。使い終わり次第、貸出本数を確認しながら団体指導者が回収してください。
③ 火を扱う際は必ず軍手をし、必要に応じて軍手の上から皮手袋を着用してください。また、長袖・長ズボン・帽子を着用しましょう。ただし、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注意してください。
⑦ 野外での調理になるため、食中毒に注意してください。手洗いをしっかり行ってください。
⑧ 使用した用具や場所はきれいに戻し、片付けをしっかりしてください。
⑨ 食材が傷んでいた場合は職員に知らせてください。

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。食べきれる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。