

## 6 ドラム缶ピザ

### 1 注意事項

- 別紙「野外炊事場の利用について」の資料で野外炊事の流れ、準備物、野外炊事場の使用方法などを確認してから実施してください。
- 活動前に、水道・消火器・消火栓のいずれかの場所を確認してください。
- ドラム缶オープン 1 基で約 30 cmのピザを同時に 4 枚焼くことが可能です。  
※5 枚以上作る場合は時間を十分に確保してください。

### 2 期間 通年

### 3 目安時間（片付けを含む） 3 時間～

### 4 雨天時 可

### 5 場所 野炊場 ABCD



食堂注文の食材例

### 6 準備物

- 自然の家にあるもの ピザセット、網、ドラム缶オープン
- 準備していただくもの 軍手、食器、アルミホイル、洗剤、スポンジ、ふきん、たわし、火をつけるもの、食材（自然の家で事前注文もできます）

### 7 活動の流れ ※詳しくは別紙活動マニュアルをご確認ください。

- ①1 時間前にドラム缶を温めるため火を起こしておく。 ※火力を維持する人が1 人必要です。
- ②生地作りをおこなう。
- ③生地を 30 分発酵させる。
- ④生地を薄くのばし、ソース、具をトッピングする。
- ⑤アルミホイルに生地をのせ、ドラム缶オープンで 20 分ほど焼く。

### 8 片付け

- ①使用した場所を清掃する。
- ②職員による点検を受ける（使用した場所、道具）。
- ③道具を片付ける。

### 9 イメージ写真

