

# 7 石窯ピザ

## 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。

## 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、石窯



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、ピザピール、皮手袋、エプロン
- 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、※1 アルミ皿、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。

- ①ピザを焼く2時間前に石窯で火を起こし、石窯を温める。  
※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、石窯で5分ほど焼く。



※1 アルミ皿例

## 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

