

# ピザ作りについて (出前)



## 1. 準備していただくもの

### ★ピザの材料 (1セット 直径約 25 cm 4枚分)

#### ○生地用

□強力粉 250g □薄力粉 250g □砂糖 10g □塩 10g □オリーブオイル 大さじ3 (※焼く前に、生地の下に塗るので多めに用意してください。1セットあたり100ml程度)

#### ○発酵用

□ドライイースト 6g □ぬるま湯 250ml □砂糖 10g

### ★トッピングの材料 (1セット 4枚分)

□ベーコン 100g □ピーマン 1個 □タマネギ 1/2個 □コーン 1/2缶 (小なら1缶)

□チーズ 180g程度 □ピザソース 1本 ※この範囲内の材料でお願いします。

**食材・炭をこちらから持っていくこともできます。(食材1セット2100円、炭1セット450円)**

**※食材を注文される場合は、食事申込書の提出をお願いします。炭の注文は電話にてお願いします。**

### ★ピザを作るときの道具

□まな板・包丁 □ピザを置く皿 □オリーブオイル用コップ □スプーン、フォーク等 □洗剤、スポンジ  
□ボール(グループ1つ) □ラップ(ボールを覆うサイズ) □アルミホイル(幅30cm程度) □ゴミ袋  
□ふきん(台ふき、食器拭き用) □計量カップ(グループ1つ) □木炭 □軍手(焼くとき)

## 2. 船上山少年自然の家が準備していくもの

- ①バット(1グループ 2~4枚 できあがりのピザをおく) ②消毒用アルコール ③めんぼう
- ④ピザカッター ⑤延長コード ⑥七輪 ⑦ごとく ⑧ダッチオーブン ⑨バーベキューコンロ
- ⑩火ばさみ ⑪十能(じゅうのう) ⑫ブロアー ⑬古新聞 ⑭ライター ⑮軍手

## 3. 確認事項

- 上記のレシピ通りだと、4人1組だと、小学生ならたいがいお腹いっぱいになります。6人1組だと大人は足りないかもしれません。(セット数を決めて報告いただきますようお願いいたします。)
- 材料をあらかじめグループ毎に分けていただくようお願いいたします。  
※オリーブオイル、水、イーストは混ぜないでください。
- ピザ作りは、水道がある場所で行います。
- 七輪を使います。ピザを焼く所を決めておいて下さい。(必ず屋外。アスファルト上は OK、タイル上は NG)。  
雨天時に焼く所も決めて下さい(テントなど)。
- 屋外コンセントを使いますので確認をお願いします。
- 各グループで1人、ピザを焼く係を決めておいてください。(焼く係の人は軍手の用意をお願いします。)
- 木炭の準備をお願いします。1セットにつき炭3kgが目安です。  
※炭をおこすとき、手伝っていただくようお願いいたします。
- 残り炭の捨て場も確保しておいてください。

**5セット以下の場合には職員が1名、6セット以上の場合には職員が2名伺います。**

**ご不明な点はお問い合わせください。TEL 0858-55-7111**