

ピザ・パン



国立阿蘇青少年交流の家

1 道具・用具



食器セット (各12ヶ)



用具セット



ピザ釜

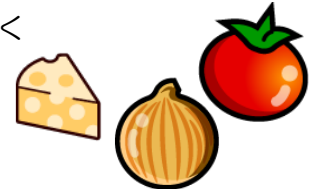
2 プログラムの流れ

はじめに

- ・ ピザ釜の掃除をする。灰は灰捨て場へ捨てる
- ・ 役割分担する

①食材調理係	食材洗い、調理、流し台の清掃
②食器・道具係	道具・食器洗い、炊事場全体の清掃

- ・ しっかりと手を洗い、アルコールで消毒する
- ・ 使う道具は全部洗う。テーブルをきれいに拭く



調理をします

- ・ 食材係は食材を切る
- ・ 食器道具係は生地作りをする
- ・ 生地は全員で順番にこねる（大勢でこねるとうまくこねられません）

いただきます

- ・ 焼き上がった班から、焼きたてのあつあつを食べましょう♪
（全員揃っていただきますをすると、最初に焼けた班は冷たくなっておいしくありません）

後片づけ

- ・ スポンジで食器や天板、調理道具を洗い、布巾やキッチンペーパーで拭きあげる
- ・ **たわしや金たわしは絶対に使わない！**
- ・ 流し台の清掃（特に排水口はしっかりと）
- ・ 拭き終わったら食器は調理台の上に置いて点検を待つ
- ・ 調理道具はしっかりと水分を拭き取り、元の場所へ戻す
- ・ 使った洗剤等（食器洗剤・ハンドソープ・アルコール）は補充後元の場所へ戻す



完成例→

4 気をつけたいこと



注1) クッキングシートは何回も使えるエコシートなので、切ったり捨てたりしない。

注2) ピザ生地はできるだけ薄くのばす（火の通りを十分にし早く焼ける）

注3) 班は10人1班で班割りをする

注4) かまどには子どもだけでは絶対に近づかない！！

注5) 持ち帰られるのはパンのみ！！ただし、その日の夕方までに食べてね

石釜パンの作り方



パンの材料(直径8cm程度チョコレートパン30個分)
プレート2枚に15個ずつ
○強力粉 1kg・ドライイースト35g・塩20g
○ぬるま湯550cc
○バター130g・ヨーグルト30g
○一口チョコ30個



- ①強力粉半分程度・ドライイースト・塩・ヨーグルト入れ、しゃもじで混ぜる。
- ②ぬるま湯を数回に分けて入れ、固まりがなくなりまでよく混ぜる。



- ③残りの強力粉全部を入れよく混ぜ合わせたあと、しっとりなるまで手でこねる。
- ④バターを加え、なじむまで15分間くらいこねる。



- ⑤ラップで生地をボウルごと包み、暖かい場所で大きさが約1.5倍になるくらいまで一次発酵させる。
※ポイント 生地に人指し指を差し込み、もとに戻らなければ発酵完成



- ⑥生地を30個に切り分け、チョコレートを入れてまるめる。
- ⑦プレートにクッキングシート(茶色)を敷き、間隔をおいてならべ、再びラップで包み約1.5倍になるくらいに二次発酵させる。



- ⑧石窯で焼く。 ※プレート1枚に約15個くらい。
280℃ 約3~4分
250℃ 約6~7分
**注意:クッキングシートは何回も使えるエコシートです。
切ったり、すてたいしないでください。**



チョコレートパンの出来上がり!!
☆おいしい
☆うれしい
☆しあわせ の パン作り!!
国立阿蘇青少年交流の家

石釜ピザの作り方



ピザの材料（プレート2枚10人分）

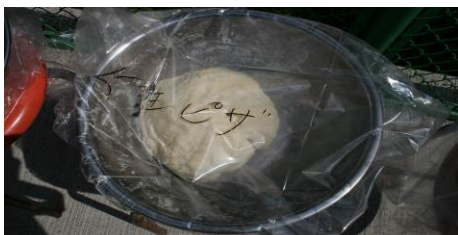
- 強力粉 1kg・ドライイースト 25g・塩 20g
- ぬるま湯 550cc
- オリーブオイル 20g
- 具材：ベーコン・チーズ・阿蘇の野菜など
- ピザソース



- ①強力粉半分程度・ドライイースト・塩を混ぜる。
- ②ぬるま湯を数回に分けて入れ固まりがなくなりまでよく混ぜる。



- ③残りの強力粉全部を入れよく混ぜ合わせたあと、しっとりなるまで手でこねる。
- ④オリーブオイルを加えなじむまで15分間くらいこねる。



- ⑤ラップで生地をボウルごと包み暖かい場所で大きさが約2倍になるくらいまで発酵させる。
※ポイント 生地到人指し指を差し込みもとに戻らなければ発酵完成



- ⑥生地を2個に切り分け、調理台の上でプレートの大きさに麺棒で伸ばす。
- ⑦プレート2枚にクッキングシート(茶色)を敷き伸ばした生地をのせフォークで空気穴を付ける。
注意：クッキングシートは何回も使えるエコシートです。切ったり、すてたいしないでください。



- ⑧ピザソースをぬりトッピングをする。
- ⑨石窯で焼く。 350℃ 約4~5分
300℃ 約7~8分



こんがいピザの出来上がり！！

- ☆おいしい
- ☆うれしい
- ☆しあわせ の ピザ作り！！

国立阿蘇青少年交流の家

2014年9月 改訂