

( 案 )

ピザ・コンソメスープ作り

役割分担 ( ) 組 ( ) 班

まき・かまど 係		食器・スープ 係		食材・ピザ 係	
担 当		担 当		担 当	
1 まき小屋に行き、まき8本・ 焚き付け用まき6本を取りに行く 2 ピザ用まきをピザ釜の所へ持って行く ※ スープ用のまき2～3本もピザ釜へ 3 薪を組んでおく		1 食器・用具を運ぶ。 ・食器セットの道具類の数の確認 ・必要な食器や用具を洗う 2 野菜を洗う 3 野菜を1cm角に切る 4 野菜と水を鍋に入れて煮込む やわらかくなるまで煮る 5 すべての具材がやわらかくなったら 塩・コショウで味を整えて出来上がり		1 食材を運ぶ 2 班の人数分のぬるま湯・ドライ イースト 砂糖をカップに入れて、よくかき混ぜる 3 ボールに強力粉・塩を入れかき混ぜる ※ 打粉は後に使うので入れない 4 3に2を入れて混ぜ合わせよくこねる 5 4を丸めてボールにいれ、ぬれたクッキ ングペーパーをかけ20分～30分醗酵 させる 6 醗酵させている間に、具材（ベーコン トマト・ピーマン・玉ねぎ）を切る 7 醗酵した生地を切り分けまるめる 8 ボールに戻し、5と同じようにして今度は 5～10分 醗酵させる 9 打粉をひき、めん棒を使い丸く伸ばす (厚さ5mm程度) 10 ピザソースをぬり、具材をのせチーズを 振りかける 11 ピザ釜にいれて焼き上げる	
ピザ釜 (※ 大人が望ましい)	スープ釜				
4 ピザ生地がこね終わる 頃に かまどに火をつける 5 ピザのトッピング終了 するころまでに釜の温度を 600℃位にしておく 6 釜にピザを入れて焼く 7 釜の中の温度を一定に しておく (ピザを焼くうち に温度が下がるため)	4 スープの材料が 切り終わる頃にかまど に火をつける 5 スープを火にかけ たら火を消さないよう にする 6 スープが完成した ら、冷めないように 弱火にかけておく 7 完成して食べる前 に燃えている薪を組み 直す				
※ まきは有料なので、無駄に 燃やさず大切に使う					
食 事 準 備					
食 事					
片 付 け					
かまど		食器・調理台		なべ・鉄板・流し	
・かまどの灰をほうきではく ・ちりととりで取り、灰捨て場に 持って行く ・かまどの周囲に灰やまきが落ちて いないか確認する		・洗剤で食器を洗う ・ふきんで水気を完全に拭き取る ・調理セットの数を数えて、倉庫に戻す (倉庫→元あった場所に戻す) ・調理台の上下にゴミが落ちていないか 確認する		・クレンザーとたわし・スポンジで 用具をていねいに洗う ・用具の水気を完全に拭き取る ・調理セットに戻す ・流し台の排水溝の中のゴミを取る	