36 米粉ピザづくり

胎内市は米粉発祥の地！米粉を練って生地を作り、トッピングや焼き上げまでの作業を行います。
焼きたてのピザは、もっちもちでとっても美味しいですよ。

時　期	４月～５月、10 月～３月	**所要時間**	約２時間半	**活動場所**	自然の家食堂
対　象	小学生以上 （幼児の場合は、大人同伴）	**人　数**	最大６０名程度　１班４名 15 班まで可能 最低４班（12 名）以上での申込みとする。		
準備物	**自然の家で貸し出すもの**		**団体・個人で準備するもの**		
	□　米粉ピザづくりの用具一式		□ エプロン　□ 三角巾 □ 内履き　□ マスク（適宜）		

活動の手順

事前指導

1　グループ編成
・包丁や火を使ったり、力が必要となったりする作業があるため、小学校の低・中学年以下の子どもがいる団体は、各グループに１～２名の大人が入った方がよい。

2　所員との打ち合わせ

活動の実際

1　自然の家の所員が、実技指導を行う。
・作業は「まぜる」「こねる」「のばす」「切る」「トッピング」「焼く」の順。

＜例＞

10:00	10:30			11:40	13:00
	出会いのつどい	身支度	・説　明 ・作業会場、用具準備 ・まぜる ・こねる ・のばす ・具を切る ・トッピング	・かたづけ ・トイレ休憩	・焼く（15 分くらい） ・食　事 ※グループごと「いただきます」 ・かたづけ	別れのつどいまたは午後の活動へ

2　食事の取り方
・できたピザ生地をフライパンにのせ、カセットコンロを使って自分たちで焼く。
・11 時 40 分から焼きはじめ、できたピザからグループ内で切り分ける。
・ピザの焼き上がりに合わせて、カウンターからグループ単位でおかずが盛られた大皿と人数分のデザートをもらう。
・準備が整ったグループから食べ始める。

3　食べ終わってからの片付け方
・食器類や調理器具などを班でまとめてカウンターに出します。
・残食があった場合はテーブルごとにまとめてカウンターのゴミ箱に捨てます。
・カセットコンロは、ガス缶を取り出してコンロをかごの中にしまいます。
・移動した椅子を元に戻し、テーブルを拭いたら終了です。

備　考

1　申込手続き
・電話で日程をご相談ください。（申込は活動日の一か月前まで受付ています。）
・実施日が決定したら「体験活動申込書」に記入し「自然の家」および「きのと物産」に FAX で申込みください。（この時点で申込み完了となります。）
・申込み完了後、1 週間以内に「使用計画書」を完成させ自然の家に FAX してください。

2　その他
・ピザは１人１枚です。おかず（唐揚げとサラダ）、デザート付きです。
・ピザ４枚（１グループ４人）を基本とし、何班で調理するかを「体験活動申込書」に記入してください。
・人数の変更やグループ編成の相談は、活動日前日の正午までに「自然の家」と「きのと物産」へ連絡してください。また、自然災害等で全キャンセルの場合は、キャンセル料をいただく場合がありますのでご了承ください。

連絡先　自然の家　TEL：0254-46-2224　FAX：0254-46-3070
　　きのと物産　TEL：0254-46-2225（FAX も同様です）