

④ ピザ（人数制限…40 人以下）

<食材の内容>

○チーズ ○ウインナー ○コーン ○ピーマン ○たまねぎ
○薄力粉 ○アルミホイル ○ピザソース ○サラダ油

<食器セットの内容>

○ボウル：1 ○まな板：2 ○トレー：4 ○湯のみ：6
○計量カップ：1 ○スプーン：1 ○しゃもじ：1

食材



①水と油を混ぜる



（1人：水 40cc、油スプーン 1 杯）
×人数分を目安に、ボウルに入れて
かき混ぜる

②薄力粉を混ぜる



その中に（1人：80g）×人数分の薄力粉を入れ、粉に水分がいきわたるよう
にしゃもじで全体をかき混ぜる

③生地をこねる



まとまってきたら、手で耳たぶ位のかたさの、なめらかな生地になるまでこねる
こねた生地を、4 つに分ける



④食材を切る



野菜などの食材をうすく切る

⑤生地をうすくのばす



アルミホイルを2枚十字に敷き、油をうすく塗って、生地をうすく均一に
のばす



⑥食材をトッピングする



生地の上にピザソースを塗って、うすく切った食材をトッピングする
（全体にまんべんなく散らす）



⑦かまどの温度を確認する



必ず軍手をつけて！

強火でピザがまを熱し（10 分以上）、天井にふれて温かくなったら、ピザ床の
上に炎が上らない程度に、火を落ち着かせる



⑧焼きあげる



ピザがまに入れて焼く
（同時に2枚まで可能）
※引率者・責任者が行う

⑨出来上がり



約12分間焼いて、チーズが溶け、
食材に火が通ったら出来上がり

人数制限…40 人まで
かまど…4 かまどまで
1 かまど…6 人以下