

子ども料理教室「ピザをつくろう！」手順書

2012年6月12日 あそびの島

1. 日 時：2012年6月23日（土）、10時～12時30分 （ボラは9時集合です）
2. 参加人員：小学生・25名、ボランティア 名
3. もちもの：エプロン、三角巾
4. メニュー：ミックスピザ、マルガリータ、ねぎベーコン、魚介類
5. 道具：ガスオープン、オープン皿2枚、ボール、バット、包丁、麺棒、のし台
6. 時 程：

	子どもの動き	ボラの動き及び備考
9:00		<ul style="list-style-type: none"> ・集合・手順説明 ・材料を各班に計量 ・調理用具の準備～麺棒、柄付き中鍋、バット、パイ皿 ・ピザ生地を作る～①薄力粉（500g）、②オリーブオイル（50cc）、③塩（8g）、④ドライイースト（5g）、⑤水（250cc）、を計量し一気に混ぜ合わせる～表面が滑らかになるまでこねる～ボールに入れラップをかけ、35度で寝かせる（1時間程度）
	会議室集合、エプロン、三角巾着用	班分け
10:00 10分	出席チェック 班分け、今日の流れの説明をきく。	出席チェック、体調はどうか エプロン等確認
10:10 10分	調理室に移動 手洗い つくり方の説明を聞く	手洗いチェック ボラ紹介 説明（①材料・道具の確認、②安全の為の注意事項、③つくり方を簡単に説明、④準備運動）
10:30 30分	1. トマトソースづくり （ア）玉ねぎ、にんにくを切る （イ）炒める （ウ）ホールトマトを入れ、煮る （エ）出来上がったらバットに移し、冷ます	調理活動の支援 <ul style="list-style-type: none"> ・オーブンを最大温度の250度で予熱開始する。（オープン皿・2枚は外へ出しておくこと） ・包丁の使い方、要注意（1・2年生は個別に指導する）。 ・ガスコンロを使用する際は、火傷に注意を促す。 ・パイ皿はオープン皿で代用する。
11:00 30分	2. トッピング材料を切る 3. 発酵した生地を4等分する。 4. <u>生地を伸ばし、オープン皿に広げる</u> 5. <u>次に ①オリーブオイル、②トマトソース、③トッピング、④チーズの順番で乗せる。</u>	
11:30 30分	6. オープンで250度（最大）10分焼く。 7. 並行して、調理台をかたづける。 8. 焼けたら6等分し、盛り付ける。 9. 飲み物の用意	<ul style="list-style-type: none"> ・2枚ずつ、2回に分けて焼く。 ・一人・中皿2枚準備 ・コップの準備、 ・椅子の準備
12:00 30分	・試食。 ・班毎に感想を発表す	・一緒に会食
12:30	片付け	片付けの声かけ 終わった班から解散
13:00	料理教室終了	忘れ物に注意