子ども料理教室「ピザをつくろう!」手順書

2015年6月28日 あそびの島

1. 日 時:2015年6月28日(日)、9時集合

2. 参加人員: 20名

3. もちもの: エプロン、三角巾

4. メニュー: 3種類のピザをつくる(ミックスピザ、マルガリータ、コーン)

5. 道 具: ガスオーブン、オーブン皿2枚、ボール、バット、包丁、麺棒、のし台

6. スケジュール :

 んかり 	<u> </u>			
	子どもの動き	ボラの動き及び備考		
9:00		・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		
		・ <u>ピザ生地を作る</u> ~①薄力粉、②オリーブオイル、③塩、		
		④ドライイースト、⑤水、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、ラップで		
		蓋をする、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	出席チェック	出席チェック、体調はどうか		
10分		エプロン等確認		
10 : 10	調理室に移動	手洗いチェック		
10分	手洗い	ボラ紹介		
	つくり方の説明を聞く	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	1. トマトソースづくり	調理活動の支援		
30分	(ア) 玉ねぎ、にんにくをみじん切り	・包丁の使い方、要注意。		
	(イ) 炒める⇒きつね色になるまで	・1・2年生は個別に指導する。初めて包丁を使う子は、		
	(ウ) ホールトマトを入れ、煮る	特に注意が必要。少しでも包丁を使う体験ができればOK		
	(エ) 出来上がったらバットに移し、冷ます	とする。		
		・ガスコンロを使用する際は、 火傷に注意を促す 。		
11 : 00	2. トッピング材料を切る(ミックスピザ・	・オーブンを最大温度の250度で予熱開始する。		
30分	マルガリータ・コーンの3種類)	(オーブン皿・2枚は外へ出しておくこと)		
	3. 発酵した生地とりだし、1度こねて空気	・オーブンは2回に分けて焼く。(1回目2枚使用、2回目		
	を出し、3等分し麺棒で平たく伸ばす。	1 枚使用)		
	4. オーブン皿にクッキングシートを敷く	・クッキングシートは、オーブン皿より少し大きめに切っ		
	5. 伸ばした生地をクッキングシート上にい	て敷く、チーズがシート外にこぼれないように注意!		
	っぱいに広げる			
	6. 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。			
11 : 30	7. オーブンで250度(最大)10分焼く。	・一人・中皿2枚準備		
30分	8. 並行して、調理台をかたづける。	・コップの準備、		
	9. 焼けたら6等分し、盛り付ける。	・椅子の準備		
	10. 飲み物の用意			
12 : 00	• 試食。	・一緒に会食		
30分	・班毎に感想を発表する			
12:30	片付け	終わった班から解散		
13:00	料理教室終了	忘れ物に注意		

					2015/06/28		
ピザづくり材料表							
項目	項番	材料名	必要量		備考		
			1 班分	4 班合計			
ピザ生地	1	薄力粉(g)	400g	1. 6 K g			
(1班3枚)	2	オリーブオイル(cc)	40cc		(注)		
	3	塩(g)	6 g	2 4 g			
	4	ドライイースト (g)	4 g	16 g			
	5	水 (cc)	200cc				
ミックスピザ	6	ベーコン(枚)	2枚	8枚			
	7	玉ねぎ(個)	1/4個	1 個			
	8	ピーマン(個)	1 個	4 個			
	9	マツシュルーム(個)	1/4個	1 個			
マルガリータ	10	トマト(個)	1 個	4 個			
	11	バジル(枚)	10枚	40枚	*3		
	12	オレガノ	適量	適量			
コーン	13	ベーコン(枚)	2枚		*1 計16枚		
	14	コーン	5 0 g	200g			
	15	玉ねぎ	1/4個	1個	* 2		
	16	エリンギ	1/2本	2本	-1 11		
	17	バジル	5枚	20枚	*3 計60枚		
トマトソース	18	ホールトマト(缶)	400g	1. 6 K g	= 1 . /		
	19	玉ねぎ(個)	1/2個	2個	*2 計4個		
	20	ローリエ(枚)	1枚	4枚			
	21	にんにく (片)	1 片	4 片			
+ : 译	22	ピギ田エ―ブ ()	2.0.0	1 0 1	っねにひける		
共通	22	ピザ用チーズ(g)	300g	ı. ∠kg	3枚に分ける オーブン皿と生地		
	23	オリーブオイル(cc)	40сс		オープン皿と主地 にぬる		
	24	飲み物		 人数分	1~64 少		
	24				オーブン皿の大き		
	25	クッキングシート	4 枚	1本	オープン皿の入る		
(注) ナリーゴ-	+ / II /	7.必亜島は頂来っと頂来っつ	カ 4 1 6	000です			
(注)オリーブオイルの必要量は項番2と項番23の合計で、160ccです。							