

子ども料理教室「ピザをつくろう！」手順書

平成21年6月21日
あそびの島

1. 日 時： 2009年6月21日(日) 10時~12時30分
2. 参加人員： 小学生・25名、あそびの島ボランティア・4名予定、地区センター・1名予定
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、パイ皿2枚(直径20センチ~30センチ、丸か四角)、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
事前	会議室集合	<ul style="list-style-type: none"> ・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~薄力粉(500g)、オリーブオイル(50cc)、塩(8g)、ドライイースト(5g)、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)
10:00 10分	出席チェック エプロン着用 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 班分け、説明
10:10 10分	調理室に移動 手洗い 作り方の説明を聞く	手洗いチェック ボラ紹介 説明(材料・道具の確認。安全の為の注意事項、作り方を簡単に説明。)
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"> ・オープンを最大温度の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。 ・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 オリーブオイル、トマトソース、トッピング、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