



p.87

準備物

利用者

自然の家

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 炭 (3kg)、着火剤 (1個) | <input type="checkbox"/> BQコンロ類 |
| <input type="checkbox"/> キッチンペーパー | <input type="checkbox"/> ダッチオーブン |
| <input type="checkbox"/> ビニル袋 (厚手のもの) 1枚 | <input type="checkbox"/> まな板・ピザトレイ |
| <input type="checkbox"/> アルミホイル 1本 | <input type="checkbox"/> 包丁 |
| <input type="checkbox"/> クッキングシート | <input type="checkbox"/> 計量カップ・スプーン・スケール |
| <input type="checkbox"/> 軍手 | <input type="checkbox"/> ピザシート・ピザカッター |
| | <input type="checkbox"/> ポウル等調理用具 |

マナビの視点・教育課程との関連例

- ・小学校家庭科「1食分の献立・栄養バランスの工夫」
- ・中・高家庭「小麦粉 (グルテン) の性質」

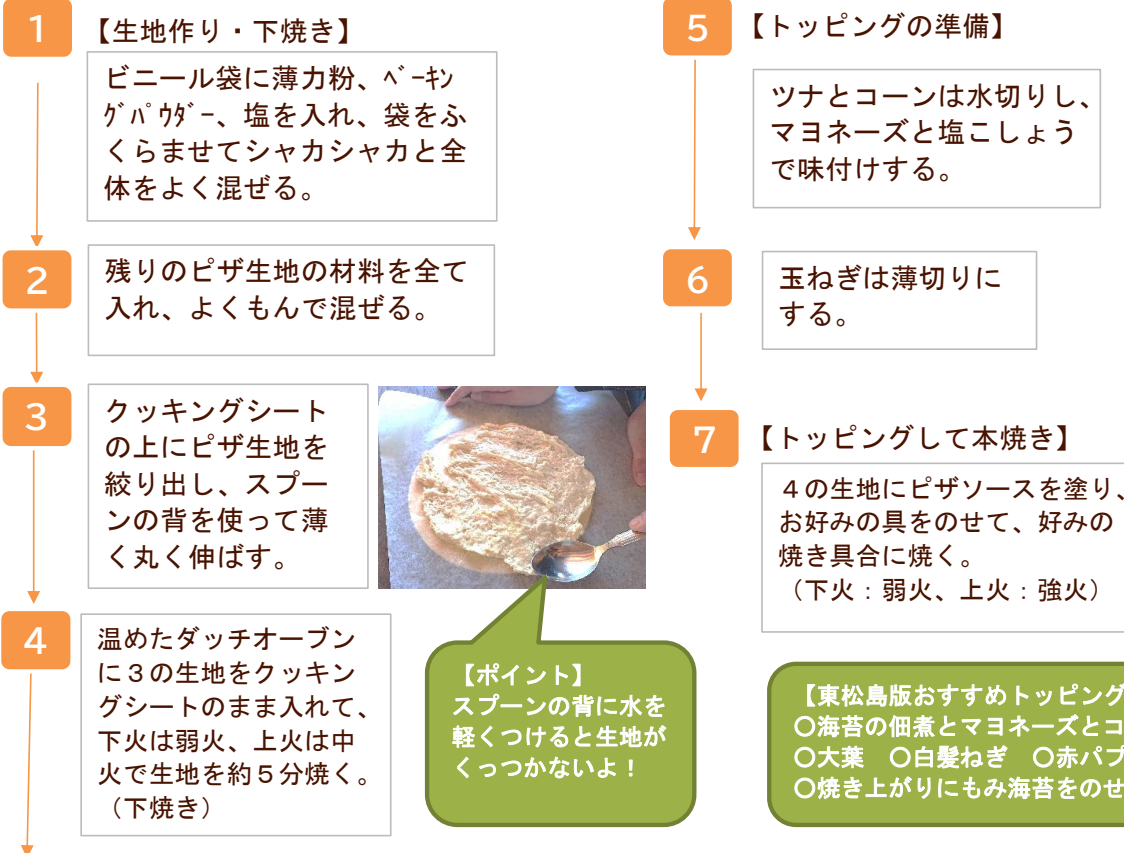
《ピザ生地用》

- 薄力粉 (500g)
- ベーキングパウダー (大さじ2)
- 塩 (小さじ1)
- 牛乳 (300ml)
- 無糖ヨーグルト (150g)
- オリーブオイル (大さじ1)

《トッピング用例》

- ピザソース (1本) サラミ (適量)
- ピザ用チーズ (400g)
- ツナ缶 (1缶) コーン缶 (1缶)
- ピーマン (1個)
- 玉ねぎ (1/2個)
- 塩こしょう (適量)

作り方



8

人分

準備時間

15

分

調理時間

60

分

予算目安

- 野外炊飯使用
1人1回20円
- 炭代3キロ
550円
- 材料費実費