

	準備物	炊飯準備	調理
薪（まき）係	□手袋（ゴム製でないもの、厚手のもの）	○特設かまどを設置する。 ○薪の運搬（1班に1束） ○薪を割って焚き付けを作る。 ・利き手の軍手を外し、もう片方の手に2重かぶせにする。 ・職員の指導に従って、薪割りを行う	○かまどに薪を組み付けて、火をおこし、鉄板（下）の温度が250℃を超えるまで加熱する。（温度計測器を貸与する） ○ライスクッカーが置かれたらマッチなどで着火し、火の調整を始める。
食材係	□手袋（ゴム製でないもの、厚手のもの）	○事前に売店で食材を受け取り、説明場所に移動する。 ○炊飯場に食材を運び、中身を確認する。 ○中身の確認が終わったら、食器系の食器洗浄を手伝う。	○食器係・食材係ともに調理の下ごしらえを始める。 ○ピザ生地作り、トッピングの食材の下ごしらえを進める。 ○ピザ生地の成形は板の上。トッピングはアルミを巻いた網の上で行う。 ○ピザピールで網に乗せたピザをかまどの中に入れる。 ○焼きあがったピザはピザピールで取り出し、丸い銀のトレーに乗せる。 トレーの上で切り分け温かいうちに食べる。
食器係	□手袋（ゴム製でないもの、厚手のもの）	○倉庫からコンテナと包丁のケース（各1）を取り出し、数量・破損状況を確認。異常があれば職員にすぐ報告し足りない分の補充を受ける。 ○数量などのチェックが終わったら、道具の洗浄を行う。 ○ピザ専用道具を受け取り、洗浄が必要なものは洗浄する。	
留意点		※「包丁のケース」は倉庫の高い位置にあるので、引率者が取り出して渡すのが望ましい。（新たな手順及び整備が決定するまで、この方式によって包丁を渡す。）	※かまどの裏には立ち入らない。 ※カマドは高温になっているので、触れたらやけどをする。 ※カマドから取り出した網も高温になっているので、ピザをトレーに移したら、空いたかまどの上などに置き、冷めるまで待つ（7～10分） ※かまどからピザを取り出したピザピールも高温になっているので、取り直しには厳重に注意する。 ※カマドの解体時は、高熱の鉄板・耐火煉瓦の取り扱いに厳重に注意する。

	各メニューに共通する準備物	メニュー別の準備物（利用団体側）	メニュー別の準備物（施設側）
団体が準備するもの	□コンテナセット（施設から貸与） □包丁のケース（施設から貸与） □雑巾（1班に1～2） □布巾（1班に3～4） □ハンドソープ □食器用洗剤 □クレンザー □新聞紙・牛乳パック □マッチ・チャッカマン	□アルミホイール	□ピザピール（原則1班に1本） □生地成形板（1班に1） □銀のトレー（1班に2） □網（1班に2） □ピザカッター（1班に1） □温度計測器（1炊飯場に1～2） □ピザ窯用鉄板（1かまどに2） □ピザ窯用耐火煉瓦（1かまどに4） □革手袋（1炊飯場に2）