

## 🦁 ピザ窯(段ボールオーブン)製作方法 🦁

段ボールで作る窯のサイズには決まりがなく、様々な大きさでそれぞれ美味しく焼くことができます。今回は5人チームに合わせたサイズを製作しましょう。

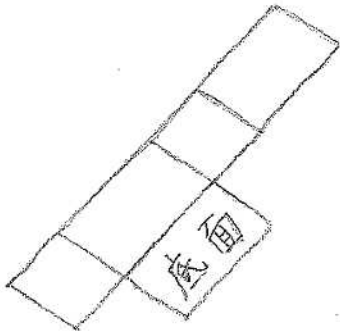


### \* 準備するもの

- 段ボール(A4 用紙 2500 枚入) × 2
- 針金     焼き網     お菓子の空き缶(またはアルミバット)
- 両面テープやのり     アルミホイル
- カッター(ハサミ)     ペンチ     キリ     布ガムテープ

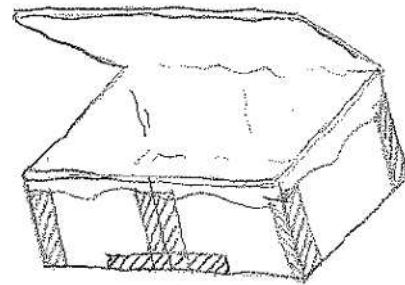
### \* 作り方

① 段ボールを展開図のように切り開きます。



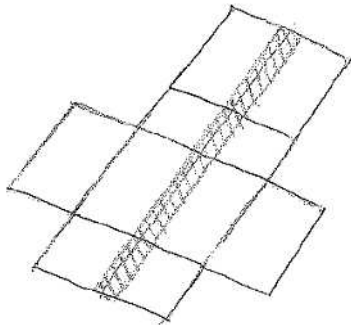
💡 ペットボトル飲料の箱を使う人が多い様子。今回は組み合わせる関係で、もともと面がひとつない、口が開いた段ボールを！

④ 組み立てたら、必要な部分をテープで補強します。



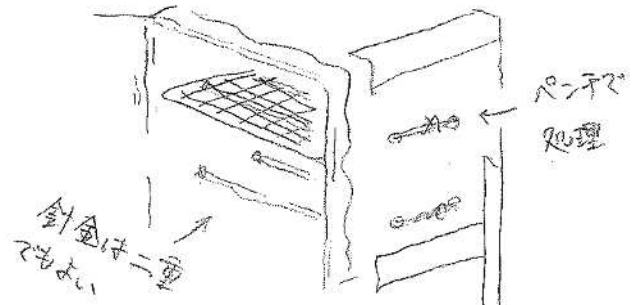
💡 養生テープでも作れたけれど、プラ的なものはやっぱりあんまり…  
💡 扉の開閉がしやすいように工夫してみよう！

② 2つを布ガムテープで貼り合わせます。



💡 段ボールを切らずに貼り合わせると堅牢になるものの、アルミホイルを貼るのは大変…！どちらをとるか？

⑤ 真ん中より上に、焼き網を乗せる針金を通します。



💡 高さに余裕があれば、2段で作ってみよう！  
💡 扉を閉めるために針金でフックを！

③ 内側にアルミホイルを隙間なく貼り付けます。端は二重に貼り、隙間ができないようにします。



💡 段ボールを切らず、ガスコンロ用のアルミパネルを畳んでそのままはめ込む方法も！

💡 隙間ができると燃えるので注意！

⑥ 焼き網の大きさを調整して乗せます。下に缶をセットしたら完成！

