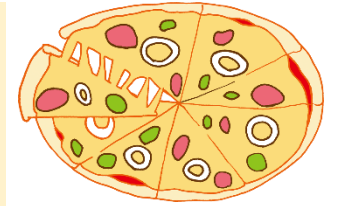


親子クッキング 「ピザを作ろう」



1月15日(日)に4歳から小学6年生までの児童を対象に親子クッキングを開催しました。生地作りからトッピング、片付けまで親子で協力して行うことが出来ました。



生地を薄く伸ばしてフォークで穴をあけます。ハート型や星型など形を自由に作れるのは手作り生地のいいところですね。伸ばしても伸ばしても戻ってきってしまうので、麺棒で念入りに広げていました。

〈生地の材料(1人分)〉
強力粉……………75g
塩……………ひとつまみ
砂糖……………5g
ドライイースト……1.5g
オリーブオイル……5g

〈今回のトッピング〉
ピザソース・ミックスチーズ
玉ねぎ・ブロッコリー・ベーコン・コーン
すべて適量(お好みで)

みんなが一番楽しみにしていたのはトッピングです!!
「どこにブロッコリーを乗せようかな…」など、迷いながらも納得がいく具材のトッピングが出来たようです。



生地の材料を混ぜて、よくこねます。体重をかけてこねるのは大変ですがみなさん頑張りました!出来た生地はボウルに入れてぬるま湯で湯煎しつつ寝かせます。



250度に予熱したオーブンで10分程度焼きます。焼いている間はお片付けをします。親子で皿を洗う人、拭く人と分担してやっていました。途中、焼き加減を確認するのは子どもたちの役目!オーブンの前でじーっと焦げないように見守っていました。



生地を寝かせている間はトッピングの材料を準備します。大きい子は「これくらい?」と大きさを確認しながら丁寧に切っていました。幼児は保護者に手を添えてもらい、包丁を体験することが出来ました。



可愛くてきたので切らないで持ち帰りたい!というかたがほとんどでした。

完成♡