

「チーズがとろ〜り！ホームメイドピザ」

【令和元年6月29日】

参加者12家族、30名でピザ作り体験教室を開催しました。ピザ作りを通して、食に対する関心を高めたり、参加者同士の交流の場を提供したりすることを目的として、今回のピザ作りを企画しました。ピザ作りではイースト菌を発酵させ、生地を作るところから始めました。初めてピザ作りに取り組む参加者は、膨らんだ生地に興味津々でした。発酵した後は、生地の形を整え、ピザソースを塗りました。中には、形を工夫している様子の参加者も見られ、とても楽しそうにしている様子が見られました。トッピングはチーズ、ベーコン、タマネギ、ピーマンを用意しましたが、ジャガイモ、もち、カレー等、持参した具をトッピングしている参加者もおられ、ボリューム満点のスペシャルピザとなりました！どの参加者も「おいしい！」という声が聞かれ、大満足な様子でした。



生地作り
みんなで協力しながら、生地をこねていきました。発酵が進むと生地が膨らんでいきます。

ソースづくり

トマトソースがペースト状になるまでこげないように加熱。生地の形を整えて、ソースを塗り込むと、ピザの匂いがしてきました！



トッピング・焼き上げ
野菜やベーコン等を切って、たっぷりトッピング。ピザの厚みがさら増します！オーブンで焼いて完成！食べるのが待ちきれない様子でした。



試食
色々な工夫が見られた手作りピザ。どの参加者もとてもおいしそうに食べていました。

