

いわチャレ通信

令和3年10月20日発行

編集・発行 岩見沢市教育委員会 生涯学習・文化・スポーツ振興課

生地からピザ作り

10月9日、16日午前10時から、生涯学習センター「いわなび」で、いわみざわチャレンジスクール「生地からピザ作り」を行いました。今回の先生は、岩見沢友の会のみなさんです。

まずはピザの生地を作ります。生地をこねたら、ポウルに戻し、ラップをして発酵させます。発酵を待つ間にトッピングの準備をする。ソーセージや野菜の切り方はお好みに。

生地が1.5～2倍の大きさにふくらんだら、生地を2つに分け、手の平やめん棒で直径20cmに伸ばして、フォークで生地に穴をあける。生地をオーブンシートに移し、ソースをぬり、好みの具材をのせ、チーズをトッピングする。210～230度に温めたオーブンで10分間焼いたら完成です！

みんなで、協力しあい、作ったピザはとてもおいしそうでした。友の会の方々が教える中、親の手を借りずに、自分たちで後片付けもできました。



参加者：22名（小1～小6）

指導者：岩見沢友の会

ありがとうございました！