

## 生地からピザ作り

しょうがいぐしゅう

8月9日午前10時から、生涯学習センター「いわなび」で、第13回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、30分ほど常温において発酵させます。

生地が1.5～2倍の大きさにふくらんだら、手の平やめん棒で厚さ2mmに伸ばして、フォークで生地に穴をあけて、ケチャップとマヨネーズで作ったトマトソースを塗った上に、切った野菜、ソーセージ、チーズを乗せて220度に温めたオーブンで10分間焼いたら完成です！

牛乳プリンは、牛乳に粉寒天を入れて、中火にかけ、沸とうしたら砂糖とコンデンスミルクを入れてよく混ぜて冷やしたら完成です。

みんな、おいしそうに食べていました。友の会の方々が教える中、親の手を借りずに、自分たちで料理のみならず、後片付けもできました。



参加者：30名（小1～小5）

指導者：岩見沢友の会

ありがとうございました！