

生地からピザづくり

8月26日、27日、今年も2回、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「生地からピザづくり」を行いました。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。粉と塩、砂糖、ドライイーストをボウルに入れ、お湯を注ぎ、菜箸でまぜ、手でこねて、まな板に移します。その後、ボウルに戻し、ラップをして発酵させます。待つ間、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。生地をオープンシートにのせ、めん棒で直径20cmくらいに伸ばし、フォークで穴をあける。



生地ソースをぬり、好みの具材をのせ、チーズをトッピングする。

220度に予熱した天板にシートごとピザをのせる。5分たったら、天板の上下を入れ替える。もう5分焼いたら、完成です！

そして、全員で自分の作ったピザをおいしく食べました。

全員、上手に出来上がりました。



又うれしそうに、自分で作ったピザを、母親に見せている子もいました。

※冷めたピザは電子レンジであたためて。
冷凍で保存Ok。



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。



今回のいわチャレは
参加者 42名 (小学1年生～6年生)
指導者 岩見沢友の会のみなさん

ありがとうございました