

11月8日(金)

ピザパーティー 講師：川上美子先生



川上美子先生をお呼びし、
ピザ作りをおこないました。
強力粉、砂糖、オリーブオイル、
ドライイースト、塩、お湯を
ボウルに入れ子どもたちに
こねてもらいました。
一生懸命こねていました。



生地がまとまったら、トレーの上に伸ばしていきます。星や丸、
四角など、それぞれ好きな形を作っていました。ピザソース、
ウインナー、ツナ、コーン、トマト、チーズをのせ220°の
オーブンで18分焼いたら完成です！
美味しくなあれ美味しくなあれと言いながら、お母さんと作って
いました。最後は焼きあがったアツアツのピザを食べました。
みんな、美味しいと言っていっぱい食べてくれました。

