



クッキング ～ピザをつくろう！～



以前パン屋さんに行き、出来立てのパンやピザを見てきたかえで組さんから、自分たちもピザ作りにチャレンジしたい！という声があがったので、かえで組さんと一緒にピザ作りに挑戦しました。
生地から作る本格的なピザです！上手にできるかな？

材料の計量。しっかりできました！

まずは、給食の先生の説明とポイントを真剣に聞きます。



クッキング、スタート♪

粉に水を入れこねこね。
だんだん固まってきたらよくこねます。



あと1グラム..
あ！いれすぎた！！

好きな形にのばします。ここが難しい！

ソースをぬり、好きな具をトッピング♪
最後にチーズをかけます。

粉が手にくっつくよ～
だんだんまとまってきた！あとすこし。

ほしのかたちのピザに
しよう！



ぜんぶのせて、チーズたっぷりかけよ。



手がベトベトになったり、伸ばしている時に穴があいたりもしましたが、楽しくさまざまな形のピザを作ってくれました。まるで売っているかなような本格的なピザの完成です！