



★わくわくピザパーティー★

3月5日(木)
ぶどう組

今日は楽しみにしていたピザ作り！生地をこねるところから、具材のトッピング、窯で焼くところまですべて手作りで。子ども達、保育者と力を合わせて、美味しいピザができるように頑張っていました。出来立てのピザはとっても美味しくてみんな大喜びでした！！また一つ、楽しい思い出が増えました♡

①ピザ生地づくり

みんなで交代しながら
まずは生地をこねたよ！



気分はピザ職人♪



めん棒を使って
まるく伸ばしたよ！
いい感じ♡



生地を作るために必要な材料は・・・
・強力粉 ・ドライイースト ・水
・薄力粉 ・オリーブオイル ・塩

②具材をトッピング

まずはケチャップをぬいぬい・・・♪



ウインナー、コーン、ピーマン、
最後にチーズを乗せたよ！



「おいしそう～！」「もう食べたい・・・！」
と待ちきれない声もありました！

③ピザ窯で焼く

沢山の先生たちの力を借りて火を起こし、
窯の温度も少しずつ良い具合に・・・♪



すごい！みんなのピザが入ってる♡
上手く焼けるかな？

手作りピザ、完成～♡とっても美味しかったよ！



めっちゃ
おいしい！