

ピザづくり

R7.7.29. 7月29日

小麦粉が粘土ピザに引き続き、本物のピザをつくりたい！という子ども達の声から、ピザづくりをしました！ピザに使う材料を知ったり、生地を伸ばしたりなど様々な経験を楽しみました😊



今日は小麦粉ではなく、強力粉を使います！

ミルでも使った！

納豆みたいな匂いがするね

こねこねとふくらむの？



ドライ-ストと水と混ぜ混ぜ〜

10分の匂いがしてきたよ！



強力粉、ドライ-スト、オリーブオイル、塩を混ぜ合わせます！

ハート型や星型など

思い思いのピザを作っていました😊



いもとここに置こうかな？



5分ねかせたら...

楽しい〜！



どんな形にしようかな？

ピザをちぎって上手に食べ伸ばしています！

作ったピザを給食で
食べた！

お友達と食べるピザはおいしいね！



おいし〜い！



いっくら食べたとしてもおいしいピザ
が出来あがりました！！

こんなに大きい
ピザが出来たよ！

