



ゆりのき通信



♪ドラム缶ピザ

12月4日に加須げんきプラザから講師の先生をお招きし、ドラム缶ピザを作りました。射澄さんの司会で始めの会を行いました。講師の先生からピザの作り方や注意点などについて話がありましたが、みんなしっかりと聞くことができました。粉の種類の違いやイースト菌の役割などについて、とてもわかりやすくお話ししていただきました。

今回のピザは、自分で強力粉、薄力粉、塩などの材料を量り、イースト菌を入れて発酵させ、こねて、のばし、生地を作るという本格的なものでした。「粉から作るなんてできるかな?」と心配していた人もいましたが、みんな上手に作る事ができました。3年生の二人は1年生の時に続き、2回目でしたが、1年生の時と比べてどうでしたか。煌志くんは、慣れた手つきで生地をこね、伸ばし方もとても上手で、講師の先生も「手つきがよく、とても上手ですね。」と誉めていました。両角くんも、一つ一つの作業がとても丁寧で、きれいな丸に広げることができました。具材はそれぞれ自分の好きなものを用意しました。玉ねぎ、コーン、ベーコン、サラミ、マッシュルームなど思い思いの材料を持ってきていました。発酵させている間に具材を切りました。みんな包丁の使い方が上手になり、安心して見ていることができるようになりました。

ドラム缶で焼く作業は講師の先生方が行ってくださいました。薪に火を点け、火加減を調整しながら、みんなのために一枚一枚一生懸命にピザを焼いてくださいました。ドラム缶から出てきた焼きたてのピザを見て、みんな歓声を上げていました。できあがったピザは本当においしく、みんな大満足でした。校長先生、教頭先生をはじめ、交流学級の担任の先生など、ほかの先生方にも届けました。どの先生もとても喜んでくださいました。校長先生からは三ツ星の評価をいただきました。

終わりの会では、一人一人感想を発表しました。「おいしくできました。」「工夫して作る事ができました。」など自分の言葉で感想を伝えることができました。講師の先生方からは、「一つのことを最初から最後までやり遂げたことは、みんなにとって大きな力となると思います。よく頑張りました。」「収穫した野菜を使ってピザを作ることもできます。ぜひ加須げんきプラザにも来てください。」などのお言葉をいただきました。みんなの名前もすぐに覚えてくださり、説明も楽しくわかりやすく、素晴らしい先生方でした。ドラム缶の準備から片付けまで全てやってくださり、本当に感謝です。

今回使った薪は、南中から山田先生が運んできてくれました。技術科室にあった廃材をのこぎりで切って持ってきてくださったそうです。ありがとうございました。たくさんの人の協力にゆりのき学級の活動は支えられています。感謝の気持ちを忘れずに、これからもみんなで頑張っていきましょう。保護者のみなさまにも材料の準備など、たくさんご協力いただき、ありがとうございました。



塚崎先生のお話を聞いています。



粉を混ぜます。



ポイントは指先です。



イースト菌を加えます。



ぼろぼろになってきました。



手のひらで押してさらにこねます。



生地がまとまってきました。

オリーブオイルを加え、さらにこねます。



こねた生地は袋に入れてねかせます。発酵させている間に具材を切ります。両角くんはおもちを持ってきました。



「左手は猫の手」 みんな安全に気を付けて切ることができています！



切った玉ねぎは水にさらします。



生地を伸ばします。



真ん中を厚くしてから伸ばすと、中心が薄くならず、具をのせたときにいいそうです。 縁を作ります。



ピザソースをぬります。



煌志くんのピザ。ソーセージが美味しそうです。両角くんのおもちピザ。 聖羅くんも具がタップリのせました。



ドラム缶で焼きます。

ピザがドラム缶に入りました。



そろそろ焼けるかな？



できました！



熱々のピザです！



できたてのピザを持って「はい、チーズ！」



おまちかねの試食です。ピザカッターで切ります。



塚崎先生、萩原先生、ありがとうございました。