

しゅうかくしたトマトをつかってピザづくりをしました。 R7.7.4



しっかりと手洗いをして準備オッケー☆
「美味しいのつくるぞ！」と気合を入れてクッキングスタートです。



まずは、ミートソースづくり。今回もみのりさんに作ってもらいました。以前作った時に使った調味料は？の質問に「ソース？」「醤油！」などうろ覚えなみのりさん。今日も工程や調味料などを確認しながら調理をしました。



よつばさんはスケッパーを使って自分で使う分のハムを小さく切りました。初めてのスケッパーでしたが上手に扱っていましたよ。猫の手を意識して行なえるように繰り返し教えながら丁寧に小さくしていました。



ミートソースと具材の準備が出来たら、みつばさんも一緒に自分の分は自分でトッピングをしました。
ミートソース、ハム、チーズの順番にトッピングしていきます。ソースをのせたら薄ーく伸ばして…ハムも一枚ずつのせて…具材を綺麗に模様のようにのせる子、タワーのようにのせる子様々で個性あるピザが出来上がりました。



上手に焼けたかな？今日も給食の時に焼きたてを食べられるようにしました。「いい匂いだね」「パリパリでおいしいね」と話しながら嬉しそうに食べていましたよ☆

