

師走の行事 第4弾 ピザ作り

今日もお天気。気温は15度 冬にすればあったかい気温です。
本日はピザを作ります。

バスの先生のお手製ドラム缶ピザ窯。性能抜群！！

本園の食育実施には欠かせない道具です。

今日の子供達の作業は、トッピングです。

土台は餃子の皮でケチャップを塗ってその上に具材（玉ねぎ・ピーマン・ソーセージ・コーン・チーズ）をトッピングします。一人ひとり名前を書いた、クッキングシートに自分のピザをのせて焼きます。

トッピングをした後は、ピザ窯の周りに白線内には入らない約束。みんなお約束きちんと守れました。そして、ピザ窯の説明、炭で火を熾しうちわであおいで、空気が上昇し、熱で窯の中のピザが焼ける仕組みを話しました。「で、園長先生は何をするの？」と鋭い質問を受け「焼きすぎないように見る」「炭の調整をする。」「うちわであおいで」でした。お味見をするのも役割としていただきました。とても良い役割分担でした。焼き上がるまでに15分ほどかかります。その間、歌を唄ったり、手遊びしたりと“待つ”という時間もたくさんのお話しが出来ました。

そして、「出来上がり！」の声には、愛情たっぷりスパイスが入っていますので、

「美味しい！」「もっと食べたい！」でした。食を共にするということは、大切なコミュニケーションの時間になり、みんな“笑顔でごちそうさま”でした。

お腹もいっぱい、心も満たされたピザ作りの一日でした。準備、お片付けして頂いた先生方有難うございました。

