

ピザ作り教室報告

2007年8月27日(月)9:30~13:30 あいあい 栄養指導室にて

講師 中川 緑先生(助手 先生の娘さん)

参加者 14人 内大人5人 障害児者4人

ボランティア参加 井田川小学校教員1人 高田短大学生さん6人

参加費 一人(親子)500円

講師謝礼 亀山子育ての会より1万円

講師材料費ばかばかの会より補助 3000円



日ごろから参加の方、新規の方、ボランティアの学生さん総勢20人が5つのテーブルに別れ、ピザ生地とソースを作りました。はじめに先生が作り方のお手本を披露してくださり、その後各グループに分かれ生地から作りました。生地は、パンを作る要領と同じで粘土をこねているようでもありましたが、次第に生地がどのグループもまとまり、真ん丸い生地が出来上がり。

次に、ソースの作り方。あらかじめ、材料の野菜などカットしていただいていたので手際よく作ることができました。準備の段階でも何人かの子ども達が手伝い、包丁捌きがみごとな子もいました。

ソースが出来上がり、ピザ生地を伸ばして中にソースとチーズをくるんだものがカルツォーネ、ピザ生地伸ばしてトッピングしたものがピザ。先生が簡単にピザ生地など伸ばされますが、なかなかうまいこと伸ばすことは出来ませんでした。それでも出来上がりはどれもこれもおいしそう。出来上がったものから、皆で試食しました。



先生がアイスクリームを作ってきてくださり、そのアイスも作り方のみ教えていただきましたが、とっても簡単でおいしかったです。今でも、参加した息子はほとんど毎日のように教えていただいたアイスを作っています。

今回思ったのが、まず先生が作る様子を見てから自分達で作業するので、子どもにも障



がい者にもわかり易いのでは。また、ボランティアの方がたくさん参加してくださったので混乱することもなく参加した子ども達は楽しそうに作っていました。

今年で4回目。次回も楽しみな企画になってきました。