

第2回イクメンセミナー

『パパと楽しむ♪窯焼きピザ作り』

が開催されました。

地域おこし協力隊の三浦隊員から、ピザ生地とピザソースの作り方を教えてもらい、ピザづくりをしました。

畜産農家の柴勇一郎さんからチーズの作り方のお話を聞き、チーズ作りに挑戦。チーズをピザにトッピングして、出来上がり♪

パパと一緒につくったピザは、外に準備されたピザ窯へ！焼きたてピザをおいしく頂きました。



親子で力を合わせて、生地作り。粉と水などを入れて混ぜます。



手にくっつくよー。

面白いね。粉が固まってきた。

トッピングはぼくたちにまかせて。

ピザ用のお皿にのせるよ。ちょうどよい大きさになったかな。

おいしいピザができるかなあ。





生地をお皿にのばしたら
ピザソースを塗って、具をトッ
ピングします。

パパも子供も真剣に耳と目を
傾けていました。



熱々でトロトロのチーズから
使う分のチーズを取り出すの
はパパたちの仕事。
手際よくチーズを丸くまとめ
ていきます。

熱いから気を付けてね。



ぎゅっ、ぎゅっ。
かたまった！



外では窯が熱くな
っています。



やいてください。



窯から出すと、この
通り。
おいしそうですね。



おいしーい!

