

# 親子DEアウトドア～ピザ作り



## ◆事業目的

- ・親子でピザをすることによって、家族の絆を深め、また家族同士の交流を深める。
- ・ピザ作りを通して、手作りの良さ、野外活動の楽しさ、達成感を体験してもらう。

## ◆参加者数：7家族21人

◆10月10日に主催事業『親子でアウトドア～ピザ作り』を開催しました。ドラム缶のピザ窯を使ってピザを焼きました。当日は朝からぼつぼつと秋雨が降っていたため、野外炊事場の屋根の下で生地づくりの説明を聞きました。初めてピザ生地を見る子どもが多かったため、生地の粉と水が混ざってまとまってしまう様子に目を輝かせていました。実際にピザ生地を触ってみると、「冷たい!」「パンみたいなにおいがしてきた!」と子どもたちそれぞれに気づきがありました。生地をこねたら30分ほど発酵させます。どれだけ膨らむのか待ち遠しい様子。それから食材係と火係に役割分担し、係別に説明を聞いたらさっそくクッキングスタート!食材係は包丁を使って、ピザのトッピングをカットしていきます。初めて包丁を使う子もいましたが、お母さんお父さんに包丁の使い方を教えてもらい、家族で協力して食材を切る姿をみる事ができました。火係は、“火の成り立ち”や“薪の組み方”についてスタッフから教わります。はじめはなかなかマッチでうまく火をつけられない子もいましたが、あきらめずに何度も挑戦し、火を起こすことに成功!発酵したピザ生地をのばしてトッピングをしたら、いよいよピザを焼いていきます。あっという間に炊事場内に香ばしいピザの香りが立ち込め、アツアツのピザが焼きあがりました。家族そろっていただきます!「自分たちで作ったピザは美味しいね」とみんな満面の笑顔。きっと家族の絆も深まったことでしょう。今回のピザ作りが“みんなで作る楽しさ”を知るきっかけになればとても嬉しく思います。(文責：井上)

担当スタッフ：こと、ベル、おすみ、そでやん、まあぼ、タツ