

アウトドアクッキング～ドラム缶ピザ作り～



■開催日：2026年3月8日（日）

■参加者数：15家族41名

■ディレクター：へびお

■担当スタッフ：ひめちゃん、なあ、つつー、ゆうくん、そのげん、あや

■事業目的

- ・自然の中での家族の時間を楽しむ
- ・クッキングを通して、他の家族とも協力して「作る」楽しさを知る

■活動内容

はじまりのつどいは良い天気の中スタートしました。3家族1班の班活動でピザを作っていきます。まずは作り方説明、実際に作りながらの説明に子ども達も興味津々でした。

ピザ作りスタート！班で協力して粉から生地を作っていきます。水は入れすぎないように注意しながら4回に分けて入れます。一つのボウルの粉をみんなで混ぜる班や、一人ずつ交代して混ぜる班など、班それぞれのやり方で協力しました。混ぜていると、粉がだんだんまとまってピザ生地になっていきました。

ピザ生地ができれば発酵させてる間にピザの具材切り、オニオンスープを作りました。親子で一緒に具材を切ったり、一人でチャレンジしたり、好きな形に切ったりする姿が見られました。

スープの準備をして具材切っている間に生地が発酵が終わりました。大きくなった生地を見てみんな「でかー！」と驚いていました。早速人数分に分けて生地を伸ばします。破らないように慎重に伸ばしますが、伸ばすのにはそれなりに力が必要です。大人と子どもで協力して伸ばすことで、薄く綺麗に伸ばしたピザ生地が完成しました。完成した生地にみんなで切った具材をトッピング！いよいよドラム缶で焼いていきます。ピザがちゃんと焼けているか見守りながら、火の調整をしていきます。しばらく焼くとおいしいマルゲリータピザが出来上がりました。できたピザとスープを家族で一緒にいただきます！自然の中で自分たちで1から作ったピザを食べて、楽しい一日になりました。