

2016.12.18

エコクッキングとして「デザートピザづくり」

12月恒例のエコクッキングとして「デザートピザづくり」に挑戦しました。 洗い物を減らすためにチャック付きポリ袋に材料を入れて生地を作りました。 発酵もオーブンを使わずに、湯たんぽ等を入れたクーラーバックの中で行いました。 班ごとにマシュマロ、バナナ、モモなどを思い思いにトッピングして、おいしくいただきました。 クリスマスも近いことからメンバーでプレゼント交換もしました。



チャック付きポリ袋で生地作り



クーラーバックを使って発酵



発酵の合間に
ビンゴゲーム



生地を伸ばします。



天板に生地を置きます。



トッピングしました。



焼いています。



クリスマスプレゼントの
くじ引きをしました。



焼きあがって、カットしました。



みんなで食べました
美味しかったです。