

梅雨空が続いていますが、好天に恵まれたときの日差しは、夏そのもの。ジリジリと音が聞こえてきそうです。子どもたちも汗をたくさんかくようになってきたので、水分補給をしっかりとして体調に気を配っていきたいと思います。



世界のごはん ～ 第3回 イタリア ～



bonnijoruno!
ピザを片手にイタリアからルーカさんとジュリアちゃんが遊びに来てくれました～

日本で「〇〇ラーメン」と地方によって種類があるように、イタリアでも地方ごとにピザがあるそうです。

ふんわり生地のナポリ風ピザ
具たくさんなローマ風ピザ
カリカリ生地のミラノ風ピザ
外はカリカリ中はふわふわのシチリア風ピザ
などなど…

この日みんなでいただいたのは、ふんわり生地にベーコン、たまねぎ、チーズがのった西渋川たち風ピザ！
焼きあがった大きなピザに「おお～ピザや～」と拍手が沸き起こっていました♪ bravo♪
大きな三角のピザもなんのその。上手に持ってパクパク食べてくれました。

お手軽ピザ

- ◆生地(18cm)
小麦粉：100g
砂糖：小さじ1
塩：ひとつまみ
水：80g
ベーキングパウダー：小さじ1と1/2



◆ケチャップやチーズ、ベーコンなどの具材は好きな物を好きなだけ

- ①ボウルに生地材料を入れスプーンでよく混ぜる。
- ②鉄板にオーブンシートをひき、①を広げる。(スプーンに水を少しつけると広げやすい)
- ③ケチャップをぬり、具材をのせて、220℃のオーブンで13～15分焼く。



りんごって何色？



りんごの皮、ながーい！

真っ赤なりんご。皮をむいてみると、おやおや？色が変わってきた！子どもたちに何色が聞いてみると「うーん、しろいろ…きいろ…あ、りんごいろ!!!」りんごは、りんご色でした◎
むいた皮は長くてうねうね、「へびさんみたい～」と喜んでいました。
むくと爽やかな香りがして、食べると甘くて、しゃりしゃり。美味しかったね

