

オクラピザづくり 2025.10.3

今日は、昨日収穫したオクラとなす、餃子の皮を使ってピザづくりをしました。
餃子の皮にスプーンでトマトケチャップをぬってから、
オクラとなす、チーズをトッピングし、ホットプレートへ！
焼けるのをワクワクしながら待つ子どもたちの姿が印象的でした。



まずは手洗いから！泡せっけんでゴシゴシ…



／いい匂いがして／
きたんじやない!?
と、手をバタパタ！
待ちきれない〜！



ホットプレートにならべて…



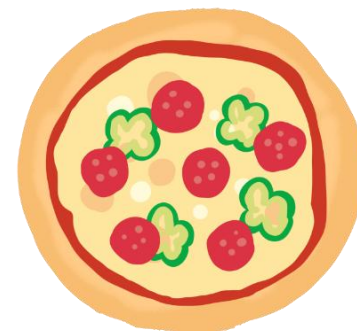
順番にチーズがとけている様子を見に行きました。
「わー！」「おいしそう〜！」とさらにワクワク！
もうすぐ食べれるよー！



／完成！／



 片方の手で餃子の皮をしっかりとおさえながら、スプーンで上手にぬり広げていました。



／いえ〜い！／
いただきます！



／うさぎさん！／



／いんくん！／
いんくん！



ひと口食べてこの表情！😊「おいし〜い！」

★オクラ・なす・チーズをトッピング！野菜の並べ方にも個性が溢れていました♪



「おいしい！」「おかわり！」の聲がたくさん
聞こえてきて大好評でした。自分たちで育て収穫した野菜を、自分たちで調理して食べる経験を通して、
食べることへの興味や意欲がさらにふくらんでいってくれたら嬉しいです。
5月に種を植え、水やりをしながら大切に育ててきたオクラも、もうすぐ収穫の時期が終わりを迎えます。
最後まで、みんなでおいしく味わいたいです。