



3年生 米粉ピザに挑戦

～新しくなった調理台を使いこなすことができるのか？～

お菓子の家に続いて、今度は米粉ピザとかぼちゃのスープを作りました。さて今回はちょっと気を引き締めて、説明をしっかり聞いておかないとわからなくなりますよ。

米粉をこねるのですが、手早くこねることが求められます。ボールについた粉を残さずくるんでこねていきます。お菓子や麺類を作ったことがある人はわかると思いますが、うまくこねあげていくとボールがきれいになります。計量していますから、たくさんボールのまわりに粉がついてはいけません。



で、「耳たぶくらいの硬さにしましょう」と説明があったのに、「先生この硬さでいいの？」と聞く人が何人も……。説明聞いていましたか？ボールのまわりが残った粉で真白な人も「このくらいでいい？」って「ダメ！」。

今回粉をこねている場面の写真がないのですが、こ

れはこの記事を作成している私も、カメラをおいてこねていたからです。先生の説明に合わせて、結構スピーディーに進めていました。生徒の皆さんがこねる時には見本になるように作っておいたのですが…

さて、ピザの生地ができたら、それに塗るピザソースを作り、トッピングも自由にのせて、あとは焼いて。

ここで問題発生。本校の調理室の調理台が夏休みに入れ替わりました。ガスコンロやオープンも新品になったのですが、そんなに難しい機種になったわけではありません。が、しかし……「どうやって使うの？」の声があちこちであがります。まあ、滅茶苦茶なことをするよりはいいのですが、ちょっとは考えてほしいと思いました。



中には「なんか臭うな」と思っていたら、よく見ないでつまみを回して、グリルに火をつけていて、「火がつかない」と困っていた人もいました。よく見るとつまみのところにしるしがイラストで書いてあるのですが。

あわせて作ったかぼちゃのスープ。ミキサーを使うのですが、牛乳を入れずにかぼちゃだけでミキサーにかけて、「先生みたいにならない??」。しばらくしないと忘れるのでしょうか？

でも最終的においしいピザとスープができて、みんな美味しくいただきました。