

# ピーちゃんとパーちゃんデーピザ作り！



先日こあら組で栽培しているパプリカのパーちゃんと、ピーマンのピーちゃんを収穫しました！子どもたちにも手伝ってもらい、たくさん取ることができました！



そして今日は、そのピーちゃんとパーちゃんを使ってピザ作り！食パンを半分にして1人1枚(^^)まずはピザソースを自分でぬりぬり♪



おいしくなーれと願いを込めて、ピザソースを塗りました！



次はチーズをトッピング！パラパラ！こんな感じでいいかな？



育てた野菜ものせて、おいしいピザにするぞー！チーズのあとは、ピーマンとパプリカ、ウインナーをのせました！



じゃじゃーん！ピザ完成！



テーブルごとにハイチーズ(^^)



あとは給食の先生にお願いして、焼いてもらいます！



おいしいピザが出来上がるかなー？ドキドキ、ワクワク！



テーブルごとに撮影しましたが、なかなかみんながカメラを向くことができず、すみません(;v;)ご了承下さい(汗)



給食の先生がピザを焼いてくれ、給食の時間に一緒に食べました！おうちでは野菜を苦手としている子も、ピザにすると食べることができていました！



自分で作ったピザだったからこそ、一層おいしく感じたのかもしれないね！



子ども達にも、おうちでピザ作りでの出来事を、ぜひ聞いてみて下さいね！(^\_^)

育てる、収穫、作る、食べるという経験をする事が出来ました。パプリカでの色の違いを感じ、作る過程では「チーズはどうなるのかな？」などと疑問を持ち、「いいにおいするー」と匂いを感じながらのクッキングになりました。野菜嫌いな子、食べることができた子、食べられなかった子など様々いますが、みんな一緒に作って食べる経験ができ、食べ物大切さを感じる活動になったのではないかと思います。