

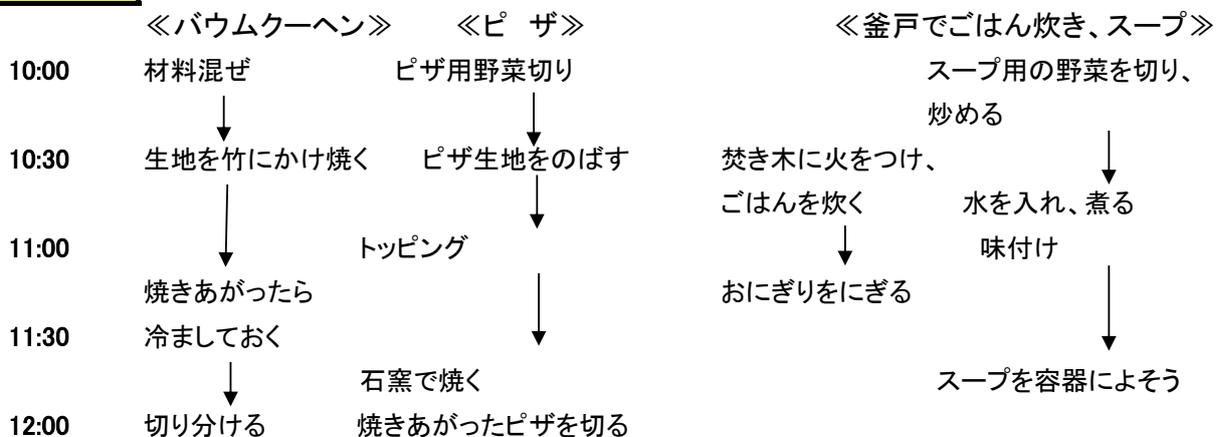
農業公園食農塾ピザ作り体験の体験内容

体験内容

班(グループ)		体験内容
1	ピザ (野菜切り)	1. トッピング用野菜(たまねぎ、ピーマン、ミニトマト)ベーコンを切る 2. トッピング用野菜をトレイに分けておく 【人数】5~10人
2	バウムクーヘン	1. 材料(米粉ミックス・薄力粉・卵・牛乳)を泡だて器で混ぜる 2. 竹を火で焼き、油を出す 3. 竹に生地をお玉でかけ、炭火で焼いていく 4. 繰り返し重ねて、焼いていく 【人数】6~20人
3	ごはん	1. 焚き付け用の木を釜戸にいれ、火をつける 2. 炊けたごはんをおにぎりにする
	スープ	1. 材料の野菜を切る 2. 野菜を炒め、水を加え、味付けする 3. 食べる前に容器によそう 【人数】5~10人
	ピザ (トッピング~ 切り分け)	1. 生地をのばす 2. のばした生地にフォークで穴をあけていく 3. ピザソース、トッピング用野菜、チーズの順に盛り付ける 4. 石窯で焼きあがったピザを調理用はさみで8等分にカットする 全 員

タイムスケジュール

※参考



いただきます

12:45

おかたづけ(みんなで使った道具・食器をかたづけます)

13:00

体験終了