

スマイルジョインズ 2026年 お手軽ピザと簡単ピラフを作ろう&レクリエー ション会の様子や感想です

9月 22 日(火・祝)

カモミール2階で「お手軽ピザと簡単ピラフを作ろう&レクリエーション会」が開催されました。

ピザ作りの様子です。
今回はお手軽ピザでイーストを使わない、発酵しない、寝かせる時間をなるべく少なく、
がテーマです。
最初に材料を計量して、ゴムベラで混ぜ合わせました。
後は15分寝かせて伸ばします。





簡単ピラフの作り方は、研いだお米にパスタソース「ママーあさりコンソメ」を入れて炊くだけです。

出来上がりが早すぎて途中の写真が撮れていませんが、こちらは簡単ピラフとサラダ、ピザの残った具材でアヒージョ、残ったピザソースでトマトオニオンスープを作りました。材料はなるべく残さないように心がけました。



クリスピータイプのザクザクなピザです。皆さん好きな具材をのせて焼き上げました。



こちらはパイナップルピザです。

以下、感想です。

- ・みんなで楽しく作業出来て楽しかった。

K さん

- ・家でもできそうと思いました。

- ・ピザにピラフ、サラダにアヒージョにトマトスープと豪華な食事になって大満足です。

M さん