

# ミニピザづくり★

はんだぐみワッキング

(はんだぐみ



今日は食べられる本物のピザをつくりま〜す!!!



初めての

包丁を使ってるワッキングです★



トン  
トン  
トン



4等分  
ウィンナーを



ド  
キ  
ト  
キ



緊張したけど  
上手に  
包丁で  
切れたよ!!

ギョウザの皮にケチャップをぬります!



はみ出さないようにぬりぬり〜



あとはお花のようにトッピング!!!

180℃のオーブンで15分焼くよ!



グーン♥ おいしいク



材料 ギョウザの皮、ケチャップ  
ウィンナー、コーン、木豆  
とろけるミックスチーズ♥♥

楽しみにしていたワッキング!!!

とってもおいしいピザができました♥

包丁を使う時は少し緊張ぎみ

でしたが、上手にウィンナーを切っていました!

トッピングも説明をしっかりと聞いていたので自分たちで楽しみながらしていました。

焼き上がったピザは3時のおやつで

ペロリと食べた〜!

ご家庭でもぜひ作ってみて下さい♥



焼いたらトッピングが皮にくっついたわ。おいしい♡

