

ブドウ満載。ピザトースト

大迫小 3年生 考案の高校生手ほどき

【花巻】

(第3種郵便物認可)

(13)

【社 会】

花巻市立大迫小学校（晴山光弘校長、児童103人）で21日、3年生15人が調理実習で同市大迫町産のブドウをたっぷり使ったピザトースト作りに挑戦。児童たちは地元の高校生と協力しながら調理を楽しんだ。ブドウピザトーストのレシピは、県立大迫高校でフードデザインを選択する3年生が考案したもの。同日は講師として生徒5人が同小を訪れて、作り方を手ほどきした。

地元のブドウ畑で朝に収穫されたキャンベルと食パン、蜂蜜、リンゴなどを材料として使用。児童は半分に切って種を取り除いたブドウ、薄くスライスしたり



地元産のブドウを使ったピザトースト作りに挑戦する大迫小の3年生

リンゴ、チーズを食パンの上ほど焼き上げ、最後に蜂蜜に乗せ、トースターで3分をかけて仕上げた。

ブドウが敷き詰められたユニークなレシピに、児童は興味津々の様子。口いっばいに頬張ると「おいしい」「もう1枚食べたい」などと語り、笑顔をほじけさせた。

と満足げだった。同高生徒は「ウは加熱すると食べられるといい、前田君は「せっかくなので、も大迫のブドウ味を持ってみたい」と願った。

松坂優凜さん（8）は「ピザは大好き。この料理はパイみたいな味がして、おいしい。家でも作ってみたい」