



地区くらぶ 橋本おあしす企画

☆簡単調理で大満足！ピザ&豆腐スイーツ☆

を7月25日に開催しました！

親子連れの皆さんにご参加いただき、まずはピザについてのお話からスタートです。

○ピザはこの国で生まれたのでしょうか？○ピザやパンを作るために必要なことは？など楽しいクイズ形式で理解を深め、いよいよ調理です！

材料を袋の中に入れて混ぜるので手も汚れず粉も散らず、お子さんでも作りやすいですね♪
生地がまとまったら丸く形成してトマトケチャップを塗ってウイナーやピーマンなどをトッピング！
できたらオーブンへ入れて焼きます。
オーブンで焼いていると、、、いい香りがして、さあ、あつあつピザが完成です！
ピザの試食後は、お待ちかねスイーツタイムです。
チョコムースなのですが、これがなんと！豆腐が入っているのです。
スタッフによるスイーツ作りのデモンストレーションを見てからフルーツやカラースプレーなど自由に飾り付けて、いただきます♪
参加者のお子さんたちがおかわりする姿も！
ワクワクして、楽しかった！お友だちができた、親子で楽しく参加できた、家でも作ってみたいなど、たくさんの感想をいただけて嬉しかったです。
詳細は、ブログ「エリア@さがみ」をご覧ください。



★2022年度相模エリアおすすめ商品 PB 商品「中濃ソース・ウスターソース」

やさしいたちのハーモニー「奥深いソースの世界」の学習会を開催！！

6月29日(水)PB 中濃ソース・ウスターソース学習会「奥深いソースの世界」をオンラインにて製造会社の山屋食品(株)より講師を迎え、ソースにまつわるお話をクイズを交えながら楽しく行いました。
中濃ソース・ウスターソースの違いは？はもちろん、PB ならではのこだわりは？材料はどのように選んでいますか？などたくさんの質問があり、ノンオイルで低カロリーと聞いて驚いた！誠実に作っていて魅力を感じた。など感想をいただきました。
相模エリアは今後も PB 中濃ソース・ウスターソースを使用したレシピをブログやエリアニュースにてお知らせしていきますので楽しみに！<yoko>



司会者は相模センターより参加