

「ピザ作りを体験しよう！」 講師 田中 聡司 氏 (社会福祉法人 風の道)

日時：2023年12月2日(土) 11:00~13:00

会場：「ヴォーノ」社会福祉法人 風の道 (宮崎県都城市早鈴町1497-2)

※参加者14名、ボランティアスタッフ3名



【田中先生へのコメント】

- ・生地を投げて、ぐるっと回すのを練習して上手になりたいです。田中さん、インフルエンザやコロナにならないで頑張ってください。
- ・初めてのピザ作りでしたが、とても楽しくできました。生地がとてもおいしかったので、また食べに来たいと思いました。
- ・丁寧で解りやすい説明を頂いて、楽しく参加させて頂きました。大変、貴重な体験でした。
- ・説明がわかりやすかったです。
- ・楽しかったです。また次回お願いします。
- ・毎年イベント協力ありがとうございます。久しぶりに参加できて、とても嬉しかったです。スタッフさんの対応も良くて、ピザもおいしくて、楽しい時間を過ごすことができました。ありがとうございました。
- ・ピザの生地を投げる時にサポートしてくださって、無事に投げられました。いつも楽しくおいしい企画をありがとうございます。
- ・ピザの生地を投げられて良かったです。
- ・いつもありがとうございます。今日も楽しく体験ができました。ありがとうございました。
- ・ピザがたのしかったです。またきます。ありがとう。ヴォーノ

【参加者さんの感想】

- ・たのしかったです。また、みんなといっしょにつくりたいです。すごくおいしかったです。
- ・「楽しい」「美味しい」と子ども達にとっても本当に良い体験になります。人目を気にせず楽しく経験できる場があると、親も子もリラックスして参加できます。ありがとうございました。
- ・Voicyを入れたので、聞いてみたいと思います。
- ・コーヒーゼリーもおいしかったです。
- ・今日のピザ作りは2回目でしたが、1回目と比べて少し上達しました。
- ・私自身がポン太では2回目、学校の家庭教育学級も含めると何度もピザ作りはお世話になっています。前回と今回は自閉症の次男も参加し、手助けなしでも生地を伸ばすのが思いのほか上手く、トッピングまで自分の好きなように楽しんでいました。ピザ窯の中の火をジューツと見ながら焼き加減を観察していました。また機会があれば参加したいです。
- ・初めてのピザ作り体験(ピザ)、子供達と、ワクワクしながら行きました。ピザの作り方を教えてもらって、スタート！生地を広げ、お皿に載せて、ピザソース、トッピング、チーズを盛り付けました。石窯で焼くのですが、焼き方も、お店の方が優しく教えてくださりました。自分で焼いたピザは、格別でした。普段、少食な子もペロリと食べました。『ピザってこんなにおいしかったんだ。』と、好き嫌いの激しい子も感心していました。また、サラダ、ジュース、デザート(コーヒーゼリー、または黒糖プリン)も、とても美味しかったです。ヴォーノさんの店内は、厨房から客席、トイレと段差がなく、バリアフリー化がされておりました。子供や、体の不自由な人にも、ピザ作りが体験しやすかったと思います。子供達も、楽しかった、美味しかったと、大満足な体験だったようです。

【スタッフ・ボランティアさんの感想】

- ・皆さん和やかで、譲り合いの姿が心地良い時間でした。
- ・初めてだったけど、とても楽しかった。また次回も来たい。
- ・初めてのピザ作りでしたが、ヴォーノの方たちに手伝ってもらい美味しく作ることができました。また、初対面の方が多くて緊張もしましたが一緒に食事をすることで楽しく会話もでき、参加して良かったなと思いました。