

名経大生が講師に
親子7人料理教室

犬山ピザ作り楽しむ

犬山市の犬山駅東口にある犬山ガスサービスセンターで30日、名古屋経済大（同市）で管理栄養士を目指す学生たちが講師を務めるクッキング教室があった。3組の親子計7人が参加し、小麦アレルギーの子でも食べられるグルテンフリーのピザを一緒に作った。

学生は大学で学んだことを生かす場とし、親子は夏休み最終盤の思い出づくりとした。

作ったのは小麦粉の代わりに玄米粉を使ったピザ。生地を棒で延ばして、ソースをかけ、トマトなどをトッピングしてオーブンで焼き上げた。

できたてのピザを口にしたら犬山北小5年の川元登さんは「生地をコロコロしたり、延ばしたりするのが楽しかった。おいしかった。帰ったら弟にもあげたい」と話していた。



名経大の学生からピザ作りを教わる子どもたち
■犬山市天神町で