

9月きりん組クッキングの様子

園で収穫した野菜を使ったよ



柔らかいナスはキッチンバサミを使って、少し硬めの玉ねぎ、にんじんやジャガイモは小さな包丁を使って細かく刻みました。「包丁難しいね」と言いながら栄養士さんと一緒に頑張って刻んでいましたよ。フライパンでこぼさないように交代で丁寧に炒め、水を入れて煮込みます。途中で温度計で温度を測りながらの作業も初めての経験だったようで何度も何度も温度計と睨めっこしていましたよ。カレールーを入れ、仕上げに“ケチャップとソース”の隠し味を入れて完成しました。



「野菜苦手だけど、今日は食べれそう」「今度お家でも一緒に作ってみたい」と満面の笑みで食べていました。栄養士さんや調理師さんの協力もありとっても楽しいクッキングになりました。ありがとうございました。次回も楽しみにしていた子どもたちでした。

