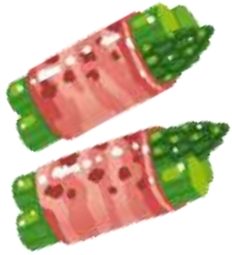


6年生 調理実習～ベーコンポテト～



6年生



R4年11月10日(木)

野菜を下茹でしてから炒める料理の勉強として、ベーコンポテトと野菜のベーコン巻きを作りました。調理工程が多いので手際よくする必要がありますが、3名のボランティアの先生方にお手伝いいただいたおかげで、時間内に作ることが出来ました。

試食もしていただきましたが、みなさん美味しかったとほめてくださいました。ぜひお家でも作ってみてくださいね！



具材の切り方から片づけまで
たくさんのことを教えていただきました。





感想

今回の6年生の調理実習では、エノキ、人参、いんげんのベーコン巻きと、玉ねぎとパセリを入れたベーコンポテトを作りました。ジャガイモはピーラーで皮をむいてから包丁で野菜を切るのですが、慣れない子はおそるおそる切っていましたが、ボランティアの方々に見守っていただき、ケガ無く実習を終えることが出来ました。

火の通り具合もばっちり、試食会ではみんなで楽しくおいしくいただくことが出来ました。

お家の方ともぜひ一緒に作っていただきたいです。

夢つなぎコーディネーター

ボランティア参加人数 : 3名