

NEWS #270

広島市中区の広島ガス ガストピアセンターに 35 名の子どもたちが集まりました。これから3月まで全5回、みんなで料理の腕を磨きます。最終回のクッキングコンテスト優勝を目指して頑張ろう！！

最初に広島ガスの田端様からご挨拶がありました！！



広島ガス ガストピアセンターのスタッフの方から、これから使う調理台の使い方を教わります！！



先生は料理教室テッラ・カーサ主宰の柿崎不二子先生です！今日の料理の作り方や、コツを教えてください。先生の説明を真剣に聞く子ども達。



今回は和食に挑戦します。みんなで分担して、3品の料理を作ります！！包丁を持つ手がまだぎこちないですが…頑張ります(^o^)



先生に教わった通りに丁寧に調理していきます♪みんな真剣そのものです(^-^)
ケガをしないように気を付けてね！！



料理をしていくうちに、すぐに仲良くなった子ども達♪♪役割分担もバッチリです!(^^)!みんなで相談・協力して取り組みます!!



分からないところは先生に聞いて教えてもらいます!みんなとっても一生懸命☆彡

料理の合間に洗い物も済ませます!



今日のメニュー

- ・ツナのだし炊き込みご飯
- ・エネルギー豚汁
- ・肉じゃが

料理の楽しさと大変さを知った子ども達。ちゃんと作れるかなと不安そうでしたが、みんなと協力して作った料理は格別の美味しさだったようです!!



味の素(株)、ますやみそより商品を提供していただいています。

最後に、広島ガスからクリアファイルとチラシ、ますやみそからフリーズドライのプレゼントがありました。



クッキング王で毎回選ぶ『チーム賞』は、みんなで分担・協力して作業していた6班に決定!!

次回は1月25日(土)中華料理に挑戦します。今後の子ども達の成長が楽しみです(^^)