

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！！

最初に広島ガスの岡本様からご挨拶がありました！！  
まだ緊張気味な子どもたち👉早速調理室へ移動します



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。これから作る料理のコツをレクチャー。みんなしっかり聞いて美味しい料理を作ろう！！



みんなで分担して、3品の料理を作ります！！ぎこちない手つきではじまった調理ですが、少しずつ包丁にも慣れてきました♪



広島県産の野菜など、材料の一部は JA グループひろしま「とれたて元気市」より提供していただきました。





料理をしているうちに、いつの間にか仲良くなっていく子どもたち！！作業中に笑顔も見られるようになりました(\*^\_^\*)  
作業の合間に洗い物を済ませる姿も♪



今日のメニュー

- ・だし炊きたこめし
- ・山盛りキャベツの絶品豚汁
- ・肉じゃが

試食タイム！！自分たちが作った料理の味は格別だったようで「美味しいね！！」と、嬉しそうに食べていました♪



金冠堂からのど飴、全労済からパンフレット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5班に決定！！  
片付けもみんなで出来ました☆

次回は1月28日（土）  
「中華のクッキング王」です。次回のクッキング王はどの班かな？