

広島市中区の広島ガス ガストピアセンターに33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！！

最初に広島ガスの川上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教えてください。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！！  
手順を考えて、相談しながら進めていきます。



野菜を切っていきます。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♪





味付けをしたらみんなで味見をします。  
美味しくできたかな？



だんだん緊張もほぐれ、料理をしていくうちにいつの間にか仲良くなっていく子どもたち！！作業中に洗い物も効率よく済ませ、みんなで協力しながら楽しく調理できました☆彡



今日のメニュー

- ・だし炊きたこめし
- ・豚バラ肉と白菜の重ね鍋
- ・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♪



味の素(株)より商品を提供  
していただいています。

最後に、もみじ銀行からクリアファイル、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2班に決定！！  
片付けもみんなで出来ました☆

次回は1月27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？