

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！！

最初に広島ガスの山田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！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^)



教わった通りになっているかな…？お友達と確認しながら進めていきます★



最初は緊張していた子ども達ですが、みんなで役割分担したり、相談したり…料理をしていくうちに、すぐに仲良くなっていました♪♪



わからないところは先生に聞いたり、班のお友達と相談したり。みんな一生懸命です！！



料理の合間に洗い物も済ませていきます！



今日のメニュー

- ・だし炊きたご飯
- ・エネルギー豚汁
- ・鶏むね肉のとろみ肉じゃが

料理の楽しさと大変さを知った子ども達。最初は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！！



おいしい！！



最後に、広島ガスとほっともっからリーフレット、もみじ銀行から貯金箱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！！

次回は1月26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(^.^)



味の素(株)より商品を提供していただいています。

