

NEWS #284

第2回「わんぱくクッキング王」は中華料理！
麻婆豆腐・ささ身と小松菜のスープ・えび炒飯・フルーツ白玉に挑戦しました☆彡

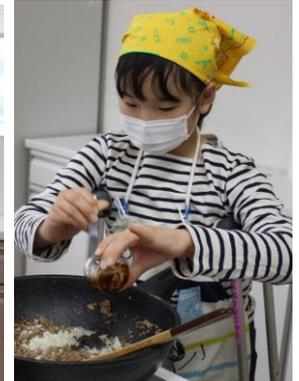
まずは柿崎先生の説明をしっかりと聞いて、調理スタートです!(^^)!



すっかり仲良くなった子ども達
役割分担も調理も前回よりスムーズです(^-^)



難しい作業も相談・協力しあって手際良く調理していきます☆彡



エビの下処理！！
殻と背ワタを取る作業は真剣そのもの！！
このひと手間で料理が美味しくなるので、難しいけど頑張ります(*^_^*)



焦げないように大切な火力の調節も怠りません！



自分達でレシピも確認して、相談しながら進めます。



料理の合間に洗い物も済ませていきます！



パラパラになるまで炒めて、最後に味を調えとえば炒飯の完成！！おいしそうにできました♪
最後は盛りつけです(^.^)



1回目に比べて、手際が良かった子どもたち♪
チームワークもパワーアップし、順調に進んでいきます。
出来上がりまでもう少し！上手に盛り付けられるかな？



今日のメニュー

- ・麻婆豆腐
- ・ささ身と小松菜の
スープ
- ・えび炒飯
- ・フルーツ白玉



中華料理は難しいというイメージを持っていた子ども達でしたが、完成した料理はどれも美味しく大満足のできあがりでした！^o^



最後にトライグループ様からチラシとキューブパズル、サニクリーン中国様から水・チラシ・スポンジ・ティッシュのプレゼントがありました。



今回の**チーム賞**は2班でした☆
みんなで協力・分担して、チームワークも良くなり、楽しそうに料理をしていた子ども達(^o^)
次回は3月27日(土)「洋食のクッキング王」です！