

わんぱく大作戦

NEWS #312

わんぱくクッキング王第1回
2023年1月21日(土)

広島市西区の広島酔心調理製菓専門学校に
24名の子どもたちが集まりました。

「和食」「中華」「洋食」全3回、
みんなで料理の腕を磨きます☆



新型コロナウイルス対策として
集合時にしっかり手の消毒・
検温・体調チェックを
行いました。



料理教室テッラ・カーサ主宰の柿崎不二子先生に
教えていただきます♪

まずは今日の料理の作り方や、コツの説明がありました。
先生の説明を真剣に聞く子どもたち♪



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♪



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!!



みんなで一緒にいただきます🍴



美味しく食べた後は食器洗いとお片付けをしました🧼



㈱ますやみそ、味の素㈱より商品をご提供していただきました。



『鶏ときのこのだし炊き込みごはん』
『豚こま切れ肉で作る肉豆腐』
『豚肉とブロッコリーの具だくさんみそ汁』

『こくみん共済 coop』よりノート・パンフレット、
『広島ガス』よりパンフレット、『ますやみそ』より
フリーズドライ、『もみじ銀行』よりメモ帳、
『味の素』より勝ち飯®メニューbook、
『良和ハウス』よりクリアファイル、
『サニクリーン中国』より水・ティッシュ・チラシ・
スポンジのプレゼントがありました🎵



🎵 今回のチーム賞は、
手際よく早く調理ができた1班でした🎵
わんぱくオリジナル鉛筆を手に記念撮影📷

料理の楽しさと大変さを知った子どもたち♪
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😊

次回は中華料理に挑戦します😊