

わんぱく大作戦

NEWS # 314

わんぱくクッキング王第3回
2023年3月4日(土)

広島市西区の広島酔心調理製菓専門学校に
23名の子どもたちが集まりました。
今回は「洋食」に挑戦します☆

1回目の和食、2回目の中華と
料理のコツをつかんできた子供たち。
最終回の洋食はこれまでの中でも
ちょっと難しいメニューです。

“じゃが芋のニョッキ”は、じゃが芋から自分たちで
手作り♪初めてのニョッキに興味津々な子供たちは、先生
の手元を一生懸命見て、作り方を目に焼き付けます。



いよいよクッキング開始♪
まずは、火傷しないように気を付けながら
丸ごと茹でたじゃが芋の皮を剥いたら、
お次は全部潰して丸めると、初めての経験に悪戦苦闘♪



“豚肉のサルティンボッカ”に“フルーツポンチ”と、切ったり炒めたり、やる事は一杯♪
みんなで分担して、協力しながら料理をしていきます。さすがに3回目ともなると、
班のみんなとも打ち解けて仲良く声を掛け合いながら進めていきます。



さあ、彩り鮮やかな料理が完成しました♪
みんなで手を合わせて「いただきます♪」
自分たちで作った料理は格別なおいしさです。



最後の食器洗いまでみんなで協力して行いました。



『豚肉のサルティンボッカ』
『じゃが芋のニョッキパプリカとトマトのソース』
『フルーツポンチ』

最終回の最後は柿崎先生より、
頑張ったみんなに修了証書が授与されました🌟



クッキング王を通して料理の楽しさはもちろん、作る大変さも知った
子どもたち。家でも進んでお手伝いするようになったそうです。
学校や学年を越えた仲間と過ごした時間は、
子ども達にとって忘れられない宝物となったようです😊
これからも“わんぱくスピリッツ”で何事もチャレンジしてくださいね🍀