

わんぱく大作戦

NEWS # 357

わんぱくクッキング
2026年2月14日 (土)



広島市西区の広島酔心調理製菓専門学校に31名の子どもたちが集まりました。「和食」のメニューに挑戦し、みんなで料理の腕を磨きます！

広島酔心調理製菓専門学校で料理教室テッラ・カーサ主宰の柿崎不二子先生に料理を基礎から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。

始まる前に、
しっかり手を洗い、
調理スタート！

▶ START



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！まずは、
『鶏ときのこのだし炊きごはん』
に挑戦！



スイッチオン！

つぎは、
『豚こま切れ肉で作る肉豆腐』と
『すくい豆腐と油揚げと小松菜のみそ汁』
に挑戦！



だんだんと包丁のつかい方にも
慣れて来たようです！

不安になっても近くに
先生がいるので安心です！
子どもたちは教わった通りに
調理していきます。



- 🍗 鶏ときのこのだし炊きごはん
- 🐷 豚こま切れ肉で作る肉豆腐
- 🍲 すくい豆腐と油揚げと小松菜のみそ汁

いよいよ料理の完成！！
皆で協力しながら丁寧に
取り分けていきます。
とっても美味しそうな
匂いがしていました！



味の素(株)より商品を
提供していただきました！

みんなで一緒にいただきます！
仲間と協力して作った料理は
格別に美味しく、
お腹も心も満たされた様子でした！



美味しく食べた後は
食器洗いと
お片付けをしました！

最後に今回のチーム賞の
発表がありました！
チーム賞は「6班」！
わんぱくオリジナル色鉛筆の
プレゼントがありました！



広島ガスよりメモ帳、
もみじ銀行よりクリアファイル、
味の素よりほんだし、
良和ハウスよりステッカー、
サニクリーン中国より水・ティッシュ・
パンフレット・スポンジの
プレゼントがありました♪



わんぱくクッキングを通して料理の楽しさはもちろん、
作る大変さや食べ物のありがたみを感じた子どもたち。
学校や学年を越えた仲間と過ごした時間は、
子どもたちにとって忘れられない宝物となつたようです。
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ね！