

今週は調理実習を行いました。



みそ汁はだしをとるところから、お米は洗うところからはじめました。

煮干しの頭やはらわたを取るときには、「え、どうしたらいいん。」、「包丁で切るんかなあ。」など困っているグループもありました。手でちぎることを伝えと、「えー!」と驚いていました。



野菜を切る係の人たちもていねいに切っていました。細かく切るのが難しかったようで、大根になかなか火が通らないグループもありました。

中には油揚げを星型に切っているグループもありました。



お米は、水の量はバッチリでしたが、火加減が難しく、少し水っぽくなったり、おかゆに近い状態になったりしているグループもありました。

しかし、自分で作ったということもあって、しっかりと握っておにぎりにしていました。



今回の調理実習で気づいたことや学んだことを活かして、次はお家でお好みの実や味付けで作ってもらってください。