

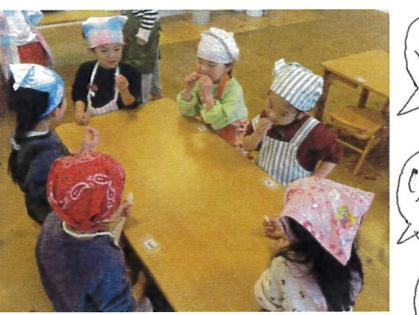
3/19(水) ~新みのり計画~ (いすみ、あおぞら、そよかぜ)

今日は「そよかぜ」さんたちへの感謝の気持ちを込めて、みのりさんからコンソメスープを作つてアピアントをしました。本当に畠の釜戸でのクッキング計画でしたのが、小雨が降っていたのでアピアントの外へ行いました。みんなさんを呼び「小さな声で言ひすと「うん! わかった」と新しく見ながらないようにならうとしたところ(エキス)きました。

① まずは
包丁の
使い方について
伝えます



② そして、特別に生の大根の味見をします。



それでは、
「クッキング
スタート!!」

【表】この初めての包丁!!
みのりさんにアドバイス!! 包丁が
使う手を感じにくくする
1回1回、慎重に、丁寧に切ることでさしてました。



③ クラスごとに役割分担をし、ピーラーの皮剥き、野菜洗い、切る、ちぎるを行いました。
(だいこん)

まずはピーラーで皮剥きです。
大根の手持ち方、ピーラーを多く向ける等を
教えてながら「もうかるん!」とスラスラと
皮を剥いてくれました。実の部分までおいしく
いるのに気付くと「あ!もうおしまいや(笑)」と
笑い合っていました。



(ほうれんそう)



(ぶ"ろ, ニリー) (包丁)を先に、食べやすい
大きさにちぎります。
茎の部分をちぎると
包丁で切らなければ
ここで伝えると、
「あ!こやし」と指を
刀の間へ入れ、
細かくちぎってくれて
いました。



あらわ
ども
あらわ
あと
ちぎる
きつい
です!



これどう
いいかな?
これ
どう
ほほほ
まだこれから
とっととつー



汚れ等がついてないか?を
気に半掛け、しっかりと
大根を見て洗ってくれて
いました。



しあげて
もういちど、洗います!
うわー!!
いろはでさきて!! // // ほ、ほとおひでい
いいろはでさきて!! // // いろはみどりのみさきて!!



「あ!たがいし、めっちゃうまい!!」「もっと
たべたいよー。(笑)」



各素材を
鍋に入れて
コンソメを入れ
完成!

ひとあし
おできに
いただきます!

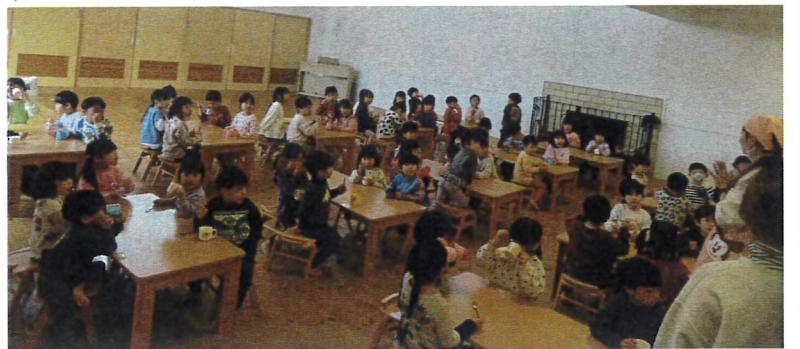
たまご
(量)ふせて!

めちゃ
いいおいしか
してきた!!

ねーねー
ちぎってた
さきにたべた!(笑)

完成LT
ので、
自分のための
友達へと
声掛けま
す!

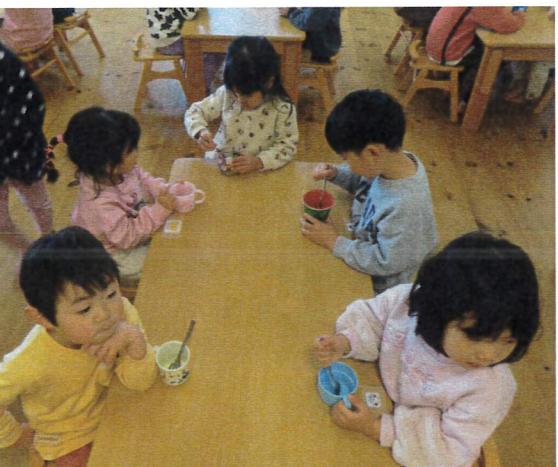
そくそくとみんなが集まってくれ、嬉しいね~そして
少し疲れました。みんなさん(笑)「本当にこれ~!?」の声に
なぜ今日クッキング計画をしたかを伝えます。
しっかりとみんなの方を見て、少し照れながらも
前を向いて、みんなで伝える事ができました。



// いろんなごとおしゃれくれてありがとうございます//

// それでみんなでいたたきま~す♪ // 「あ、ついからさをつけてね~」と声を飛ばすみんなさん!
いろはステーブルから「おいしい」「おかわり」の声に嬉しいです~!!

めちゃいい感じ!!



// あ、たかくておいしいね~ //