

カレー作り🍲







じゃがいも、にんじん、たまねぎ、なす。手やピーラーで皮をむいて包丁で切っていきます。25人分プラスおかわり分も考慮しての量を作っていくので、とにかくたくさん皮をむいて切っていきます。お家でお手伝いをしている子も多いんですね😊包丁の扱い方も上手に慣れない子は手を添えて切りました。カボチャは硬いので種だけチャレンジしました。

ポテトサラダ





たくさんじゃがいもがとれたので、急遽一品追加することになりました。その名もポテトサラダ。今回の具は塩昆布と枝豆。みんなのお仕事はじゃがいもをつぶすこと♡仲良く順番につぶしていきます😊仕上げの味付けは奥寺先生がしてくれました♪なぜなら、このメニューは奥寺家のメニューだから♡とっても美味しかったです♡

フルーツポンチ





フルーツポンチ作りも楽しみました♡メロン、バナナ、パイナップルの缶詰を切っていきます。この頃にはだいぶ包丁にも慣れてきて手を添えなくても危なげなく切っていく子が増えていました。仕上げはサイダーにラムネを入れて噴水！あま〜い味がつきました😊ものすごい量のフルーツでしたが、おかわりに次ぐおかわりで空っぽになってしまったのには驚かされました！

給食の時間



「いただきます！」



どう？みんなで作ったカレーは？



おいしい！



うんめえ♡



おいしいよー！



めっちゃおいしい♡



出来立てだから熱いね！



おかわりある？



いつもは少食のお友達もたくさん食べていました！



いつも食べる子達も食べていましたが、出来立ては熱くていつもの勢いで食べるのは大変だったみたい(笑)



(はぁ、あついな〜…)熱くてカレーを眺めながら冷めるのを待っています(笑)



このサラダもおいしいよ！

野菜を育てて、収穫。そしてそれを使ってのクッキング。手で触れながら皮むきや包丁で切ったり、今回は目の前でお鍋をかけて出来上がる工程を見て匂いも感じられるようにしました。最後には味わい、五感をフルに使っての活動。命の流れを感じられるようになってきたきりん組にぴったりの体験でした。また一つ大切な思い出となりました。そして毎日、給食を作ってくれる給食の先生達はすごい！そんな感謝の気持ちも生まれました。