

本日のメニュー♪揚げないコロッケ



まずはきれいにじゃがいもを洗います 🥔



ピーラーに挑戦！



ピーラーもスッと皮をむくにはコツが必要だね 🤔



力の入れ具合が上手～ 🙌



お次は包丁 🗑️



じゃがいもを切るのはちょっと力が必要 🙌



狙いを定めて切っていくよ 🤔



切れました！



じゃがいもポーズ 🍟



切ったじゃがいもは鍋2つをカセットコンロにかけてグツグツ煮ます。



茹で上がるまで少し外遊び時間を挟み、いよいよ茹で上がったじゃがいもを潰していきます ♥



部屋中がじゃがいもが茹で上がったいい匂い ♥ その中でスプーンでギュッギュッ…



柔らかくなってる ♥



じゃがいもが潰れたら、玉ねぎとシーチキンを炒めた具も入れます 😊 玉ねぎはブンブンチョッパーでみんなでみじん切りにしました 👍



次は成形。好きな形に作っていきます 😊



最後はコレ !



パン粉。今回は揚げないコロッケ。パン粉をフライパンで炒って香ばしい茶色に♡



それを形作ったものにまぶしていきます。



パンのいい匂いするからいっぱい付ける♡



「先生、黒いところあるよ!」「ごめん💧ちょっと焦がしてしまいました😅」



私のコロッケ完成!!



ハートの形、ママの顔、まん丸…などなど自分のコロッケができました☀

『揚げないコロッケ』作りに挑戦!! 前日に工程をホワイトボードに書きながら確認。期待が膨らみます♡火を使う工程は担任が行います。パン粉を炒り始めるといい匂いが広がって「パン粉食べたい!」と言ってる子も👦じゃがいもは子ども達担当👍援助してもらいつつピーラーも包丁も大人気分で大喜び!一人でチャレンジしたい子もいて(指大丈夫かな?)と手を出すと「一人で!」振り払われる…を繰り返しながらの完成です😅

食べるぞ～





きりん組の 🍓 栽培に便乗して種芋植えも収穫も体験できました。沢山収穫できたのでクッキング！いつかの給食でコロッケが出た時に残食が目立っていたことを思い出してメニューはコロッケに 😊 材料には何が使われていてどのように調理していくのか。実際に見て体験してくことですっかりコロッケのトリコ 🌟 “知る”ことが知識となり安心に繋がったようです。今回印象的だったのは“パン粉”。パンからできるいい匂いの材料です 😊