

夏野菜をたっぷいつかった 元気モリモリクッキングを開催しました。



にんじん、たまねぎ、なす、
ピーマンなど野菜の切り方を
丁寧に教えていただきました。
また、牛乳からカルピス
を作る方法も実演していただ
き、子どもたちも貴重な体験
ができました。



先生の切り方に
感心することもあり



カルピスづくりは、乳
酸、クエン酸・・・まるで
化学の実験みたい。



たまねぎの皮剥
きは涙が・・・



皮むきも真剣な
まなざしです。



いただきます^-^

門脇千里先生、お世話になりました。