

「油、はねる！」 ~おあいこ学級カレーづくり~

○9月26日



おあいこ学級で
カレーづくり

包丁は初めて
火を使うのも
初めて

そんな子も
いっぱいでした。

野菜を切ったら

フライパンで
肉と一緒に
炒めます



油がはねるのが
少しこわいです。



水を入れて
ルーを入れ
完成まで
あと少し



できあがるまで
畑でできた
えだまめを
味見



完成しました。
おいしそう



やっぱり おいしかった。



今日は調理の途中に
渡邊先生が無事出産されたというニュースが



さながら出産お祝いカレーパーティーのようでした。