



クッキング ジャが餃子

12月25日(月)
たんぽぽ組

今日は、先日農園で祖父母の方と収穫したじゃがいもを使ってクッキング♪収穫する前から、じゃがいもを使って「何作る?」「またクッキー作りたい」などとクッキングする気満々だった子どもたち。そこで、餃子の皮に蒸したじゃがいも入れた『じゃがぎょうざ』を作って食べることにしました。

じゃがいもを洗うよ



きれいに
なったよ

給食の先生に
じゃがいもを蒸してもらいます



おねがいします

エフロン・三角巾
準備オッケー!



LET'S
COOKING!

餃子の皮の上に蒸した
じゃがいもとチーズを乗
せます。餃子の皮の周り
に水を付けて半分に折っ
て出来上がり★



半分にしたよ



いっぱい
のせよう!

むずかしいな…

いただきます!!!

あつ〜い



作ったじゃが餃子は給食の時間に、ホットプレートで焼いて食べました。子どもたちの目の前で焼いたので、「いいにおいしてきた〜」「もういいんじゃない?」「早く食べたいね」とワクワク♪焼きたてのじゃが餃子!「あつ〜い」と言いながらも「おいし〜♡」「もっと食べたい!」とペロリと食べていました。



おいしい〜♡



おかわり
したよ★