



カレーライス作り

カレーライス作りをとても楽しみにしていた子ども達！収穫したじゃがいもとトマトを入れた『トマトじゃがいもたっぷりカレーライス』を作りました。子ども達は、米とぎと野菜の皮むきにチャレンジしましたよ！



美味しいカレーライス作るぞー！
エイエイオー！！



大麦ご飯作り

「お母さんがお米といでるのを見たことある」「お家でやったことがあるからできるよ！」と米とぎのやり方がバッチリの子もいれば、「やったことない」と友だちの様子をじーとみて真似してやってみる子もいましたよ。といだお米の中に大麦を入れて炊飯器で炊きました。



カレーライス作り

玉ねぎ・にんじん・じゃがいもの中から好きな野菜を選んで、皮むきをしました

A君：「玉ねぎはどこまで皮をむいたらいいの？」

Bちゃん：「茶色い皮をむくんだよ！」



にんじんとじゃがいもはピーラーで皮むきをしました！「ピーラー難しい…」と言いながらもとっても真剣な表情でピーラーを上下に動かしていました。

「玉ねぎを触った手で目を擦ると目が痛くなるから気をつけんなんよ」

カレーが完成すると、いい匂いがランチルーム中に広がっていました。「ひまわりさんだけのカレー♡」と自分たちだけの特別カレーライスを嬉しそうに頼張っていました。みんなおかわりして食べていましたよ！



カレールーを入れると、とろとろになってカレーっぽくなってきたね！

出来たてカレーをばくっ！

