



# クッキング☆たけのこのバターじょうゆ



R8年4月22日(水)  
ひまわり組



まだまだ剥くよ～



大きいたけのこ  
みんなで皮むき♪



「最後、上はボキッて折れば  
いいんやよ」「剥くところが  
なくなったら終わり！」とHち  
ゃんが教えてくれました！



立派なたけのこをたくさん頂いたので、ひまわり組でたけのこクッキング★



準備  
おっけー!!

皮むきをしたたけのこ。給食室で、あく抜きをしてもらい、順番にたけのこを包丁で切りました。「ドキドキする～」「できるかなあ～」と、初めて使う包丁に緊張しながらも、給食の先生と一緒に切りました。

LET'S COOKING!!



切れた～



あーん♡



切れたら  
焼きます!

いいにおい  
してきたね



いただきます!!

おいしいね♡



ホットプレートで焼き、バターと醤油で味付け♪  
「おいし～い」とペロリ完食!  
エプロンなどのご用意ありがとうございました!  
これからも、旬の食材や、栽培して収穫した野菜で  
クッキングを楽しみたいと思います!