

大鍋で… おでん作り!

出汁の味を知ることにも目的に
園庭で給食先生が美味しい「おでん」を作ってくれました。
調理を見学したり、みんなで食べるとより美味しく
心も体もぽかぽかになりました!

R6. 11. 21



鯉節の出汁を取った後の物も
味見をしました!



乾燥昆布を
水につけると
こんなにも
大きくなるよ!



昆布と鯉節の出汁

昆布のみの出汁



出汁の飲み比べをしたよ! 味違うかな~?



今日の具材
にんじん
こんにゃく
だいこん
(丹生川産)
厚揚げ
肉団子



目で見て、匂いを嗅ぎ、味で確かめたり
五感でたくさん出汁を味わいました!



いっぱい食べてね!



給食先生
美味しいおでん
作ってくれて
ありがとう!

