

カレーパーティー

令和5年7月7日(金)

使う芋は8kg!
はかりにのせて目盛りを見ます
「まだまだ!」「もうちょっと!!」

年長きく組さんが畑で育てた野菜を使って
カレーライスを作りました!
前日には食材をさとうまで買いに行ったり、
じゃが芋を洗って準備を整えました。
カレーに入れる食材は子どもたちが家で聞き、
皆で相談して決めました。



初めて包丁を使う子もいました
が上手に切れました



カレーの大先生登場!

調理員のなるみさんにカレーの作り方を
教えてもらったよ!
にんにくを入れると美味しくなるよと
教えてもらいました



食材を切ったら給食室に預けます



「おねがいしま〜す」



何しとるんやろう?

大先生にもらった隠し味は
何でしょう?



くんくん...
コロッケみたい

隠し味にりんご、バナナ、はちみつなど色々
入れました。最後の仕上げに大先生がくれた
隠し味...ソースを入れて完成!

いい匂いと楽しそうな雰囲気誘われて
小さいお客さんものぞいていました♡

ルウを入れて煮込んで完成!



カレーのいい匂い!
ひと足お先に
味見をします♡



味はどうかかな?

おいしい!



とってもいいお味です♪