

クッキング報告

今日は日組さんが楽しみにしていたクッキングを行いました。

クッキングのねらい

☆行事食・節分について理解を深める

☆作る楽しさを実感する

2月3日は「節分」ということで一足先に恵方巻きづくりにチャレンジ！！
「酢」はどんなにおい？どんな味がするのだろう？と興味を持ちながら
みんな楽しく取り組んでいました。のりを巻くのは意外と難しいけれど
いろんな感覚をつかって体験し、また一つ子どもたちの成長をみることができ
うれしかったです♪♪



《材料》

米 2 合 A (酢大 2 1/2 砂糖大 2 食塩大 1)

好きな具

※今回は・きゅうり・ツナ缶・コーン
・かにかま・魚肉ソーセージ

のり

マヨネーズ

《作り方》

- ①ご飯を炊く
- ②A を火にかけ混ぜ合わせ、あわせ酢をつくる
- ③炊きあがったご飯に②を入れ、切るように混ぜ合わせる
- ④ラップにのりをのせ上部 2、3 cmを残して③をのせる
- ⑤好きな具を中心にのせ手前から巻く
- ⑥食べやすい大きさに切って出来上がり♪



クッキングの様子

