

子ども料理教室 2月18日(土) (主管 婦人福祉部)

外は小雪の舞う日、26名の愛宕小児童が参加して子ども料理教室が開かれた。今回のレシピは、おうちでも作れる“手打ちうどん”への挑戦です。

はじめに食推（食生活改善推進協議会）の方から食べ物の大切さについて学んだあと、みんないっしょけんめい水加減やこね方などの手ほどきを受けながら作っていきました。

『いただきます。自分で作ったこしのある手打ちうどん。すごくおいしかったです。』
後片付け後、“花さき山”という紙しばいがあり、『やさしい心をもったいい子になってください』と教わりました。食推の皆さまには、手打ち道具などの準備たいへんお世話になりました。ご覧の方もぜひ“手打ちうどん”に挑戦してみてください。



食べ物の大切さを学びました



水を少しずつ入れ
手でこねます



紙芝居



足のかかとでよく踏みます



いただきます



食推の皆さまお世話になりました



麺棒で丸く薄く延ばします



盛り付け



8分ほどゆでます



包丁で切ります