

6年生 調理実習

— 奥が深い 三色野菜炒め —

6年生が2年ぶりに調理実習を行いました。実施にあたりコロナ禍のため、制限がありましたが、無事3クラス終了しました。



レシピは黒板に。
野菜の切り方、炒める順番
三色(にんじん、ピーマン、キャベツ)野菜炒め、
なかなか奥が深い。

目指せ 包丁の達人



実食



後片付けもきちんとできました。

6年生の皆さん、自分で調理した野菜炒めの味はいかがでしたか。
先生方、準備から当日の支援までありがとうございました。