



さつまいもクッキングをしました

2024年10月24日 そら組

IZUMIの畑で収穫したさつまいもで、「さつまいももち」のクッキングをしました。そら組になって初めてのクッキング。包丁で切ったり、皮をむいたり、潰したり、焼いたり・・・驚きと発見の連続でした♪自分たちで育てたさつまいもはきっと特別な味わいがあったと思います。

「おいもを柔らかくするには、【おいもを冷たくする】か【おいもを熱くする】どっちかなあ？」という質問からスタートしたクッキング。給食室から届いたおいもは・・・そ〜っと触れてみるとホカホカでした。ホカホカのおいもを包丁で切りました。「ネコの手で気を付けて。」と真剣な表情で上手に切ることができました。



材料

さつまいも 1本(250~300g)	砂糖 大さじ1
牛乳 大さじ1	有塩バター 10g
片栗粉 大さじ3	ごま 適量
	はちみつ 適量

おうちでも作ってみてね