

5歳児さんに、たけのこの皮むきをしてもらいました！

今が旬のたけのこを使って、4月15日（火）にたけのこご飯を、23日（水）に若竹煮を提供しました。

前日にたけのこの皮むきを5歳児さんに手伝ってもらいました。

生のたけのこを見慣れない子が多かったですが、重さやにおい、感触を確かめながら楽しんでむいてくれましたよ♪



むいてもらったたけのこを、調理室で丁寧に調理してもらい、おいしくいただきました。

(※本来は、皮をむく前に下茹でをしますが、子どもたちが皮をむきやすいように、先に皮をむいてもらってから下茹でをしています)





4月15日（火）は、たけのご飯にしました。



4月23日（水）は、若竹煮にしました。