

4月
幼児調理実習

「おさつパイ作り」



さつまいもとぎょうざの皮を使い「おさつパイ」を作りました。やきいもの皮をむき、こねる作業、いものあんをぎょうざの皮で包むまでの調理をおこないました。いろいろな形のパイができあがりましたが一生懸命に作ったパイはとてもおいしくできあがりました。

本日の材料



皮むきを
挑戦中・・・



皮むき
終わったら
まぜるんだよ。



上手に
できたよ。

上手に包んで
フォークで型をつけたり、
穴をあけたりしました。
いろいろな形ができました。



さつまいもパイ
できあがり！！

