

インストラクター： 氏名 吉田朋子

企画名

「キッズキッチン」開催のご報告

開催日時 2009年 5月9日(土) 10:00~12:00、13:00~15:00

開催場所 東京都西東京市泉町3-12-25パスレル保谷 2階

メニュー

グリーンピースごはん、豚肉と厚揚げの炒めもの、かぶのサラダ、あさり汁、水ようかん

ふれーずシェフ (5月)

年齢対象 3才~7才くらい

参加人数 午前の部: 8名 午後の部: 9名 合計17名 インストラクター3名

デモ内容 ①豆類3種紹介 グリーンピース、大豆からの厚揚げ、小豆からのこしあん

②旬の食材 グリーンピース、あさり、きゃべつ

③調理法 炒める、煮る、冷やす、あわせる(合わせ調味料、甘酢)

子どもの様子 グリーンピースをさやから出して、数を数えて楽しんだり、しょうゆ、みその匂いやキャベツの角切りを体験する。炒め物では一生懸命に材料を混ぜる姿がありました。水ようかんのおいしさに親子で笑顔が見られました。

**開催内容
及び様子**



----- デモの様子 -----



----- 試食の様子 -----



----- メニュー -----