

## 食育クッキング

8月23日(水)食育クッキングを実施しました。市栄養士に御指導いただきました。白岡市は梨が有名です!今回は白岡産の梨(豊水)とジャガイモを使用したメニューを作りました。

自分で作ったものは格別!!一口食べては「おいしい」もう一口食べては「やっぱりおいしい」と自画自賛でした。

### 【メニュー】

しゃりしゃり梨ゼリーと  
ポテトのカナッペ



小鍋に水を入れ火にかけ、グラニュー糖・レモン汁を入れます。梨を加え煮詰めたら、ふやかしたゼラチンを加えよく混ぜて溶かし粗熱を取りバットに入れます。グラスに入れてもOK

梨を包丁であられ切りにしていきます。猫の手猫の手と唱えながら切っていました。



ジャガイモの皮むきでは、皮が残っていないかよく目を凝らしむいていました。



ポリ袋の中に皮をむいたジャガイモ・ツナ缶・牛乳・塩を入れて混ぜます。混ぜ終わったら袋の隅を少し切ってしぼり出しました。

## いっしょにつくろう

8月27日(日)親子でスクラップブック作りをしました。

思い出の写真を各自あらかじめ用意してもらいました。材料を思い思い選び、切ったり貼ったりして形にしました。



片面は写真を、もう片面は絵を描きました。可愛くできたでしょ♡