

桜小

R6.3.6

まほろば日記

包丁で皮をむいて難しい!



笑顔の"もと"

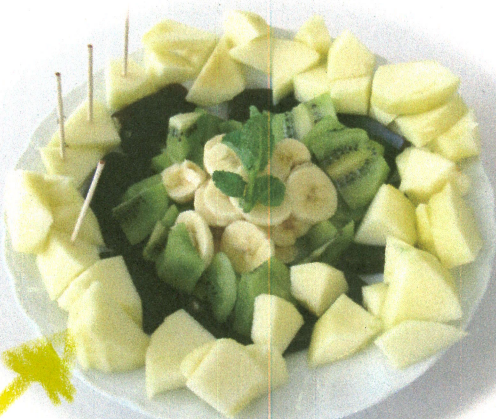
桜



調理器具のあつかい方、いろいろな切り方、ゆで方、包丁を使った皮のむき方等、調理実習のまとめをしました。

6年生~

おいしく出来上がりました。



6の1 1G
とてもおいしそうに盛りつけています



りんごを少しずつ
回しながら、包丁の腹に
親指をのせてむいていきました。

