

第8回こころクッキング しました

今年度2回目のこころクッキングは5月の旬食材「グリーンピース」を使用したメニューにしました。グリーンピースは「絹さや」→「スナップエンドウ」→そして「グリーンピース」になります。今回はグリーンピースの鞘だしから行い、すり鉢とすりこぎですりつぶす、生地とつぶしたグリーンピースを混ぜてアルミカップの中に入れる簡単なケーキ作りでしたが、親子によってグリーンピースの大きさも違いカップケーキの大きさも違います。親子クッキングは「家庭によって同じ材料でも出来上がりが違うこと」これが親子でコミュニケーションを取り合い作り上げた証ですね。「グリーンピース、上手につぶせたよ」「おいしいね」と子ども達の嬉しそうにする笑顔が今回のこころクッキングにも溢れました。



☆アンケートより☆

- ・子どもが苦手な野菜に興味を持てて良かった。グリーンピースを丸ごとだと食べないが家でもすりつぶして料理に取り入れてみたいです。参考になりました。
- ・野菜を使ったおやつのリポートリーが増えて嬉しいです。他の野菜でも作ってみたいです。
- ・前回参加した時よりもスムーズに出来ていて子どもの成長を感じました。