

12月22日（月）

つばさ学級おでんづくり

つばさ学級が、育てた大根を使っておでんづくりにチャレンジしました。大根の皮をむき、ゆで卵を作り、こんにゃくに味が染みやすいように切れ込みを入れる等の下ごしらえをし、しっかり煮込みました。味見をしてから、たくさんの先生方に声をかけ、おいしくできたおでんをふるまってくれました。つばさ学級の畠で育てた大根は、少し小ぶりでしたが、味が染みてやわらかく、とてもおいしかったです。お家でもお手伝いができるそうですね。ごちそうさまでした。





