

2024年3月27日(水)

# パル委員会で親子クッキングを開催しました🎵

## 春休み企画!! 親子クッキング

### カレーライス

#### 【材料】

国産牛バラ切り落とし(大人)  
国産合挽ミンチ(子供)  
玉ねぎ  
人参  
じゃがいも



- ① 野菜の型抜きをします。
- ② 3つのお鍋でそれぞれ作ります。
- ③ トッピング用にハム・チーズ・のり



◆試食時に、甘口のカレールゥ 2種類の食べ比べをしてみませんか?

### サラダ

#### 【材料】

レタス  
理由ありミニトマト  
ポテトサラダ  
ごぼうサラダ



- ① レタス・トマトはお子さまにお馴染みですが必ず大人付き添って下さい。
- ② お皿に、レタス・トマト・サラダを盛り付けます。

### デザート

#### 【材料】

ピーフ  
いちご  
バナナ  
ホイップクリーム



- ① ピーフは各自ひとつずつです。トッピングのいちご、バナナを人数分だけおきます。
- ② ホイップクリームは順番で使用して下さい。



#### 【材料】

ふわふわせんべい  
練乳



今回使用した材料は「共同購入」で手配しました!!  
(但し、ホイップクリーム・ふわふわせんべい・練乳は除く。)

大人 11 名・子供 13 名参加しました。  
笑顔あふれる楽しい時間になりました🎵

お母さんに見守られながら・・・  
小学生のお子様たち下準備からカレー作り  
盛り付けまで大活躍でした!!



ごぼうサラダ初めて  
食べましたが  
味付けも濃くなく  
美味しかった。

子供も楽しく野菜の型抜きなどが  
出来て家でもやってみようと思  
いました。

みんなでにんじん・ハム・チーズを  
型抜きしました!!

個性あふれるとっても可愛いでこカレーが  
出来上がりました!!

年齢にあわせて 3 種類のカレーが出来上がりました!!  
未就園児のお子様用に用意した粉末のアンパンマンカレールゥは  
春夏にここにこほっぺ保存版カタログに掲載されています!!



子供も大喜びでカレーもいつもよりたくさん食べて  
いました。

ピーフ初めて食べまし  
たが美味しかった。  
アレンジ家でもやっ  
てみます。

ミルクせんべいの  
くじ引きが楽しく  
何回も並んでました。

