

おやはじめてクッキング教室の様子

令和8年1月24日(土)



←調理前にしっかり手洗い。手洗いは大事だね。

→イースト菌が増えるようにお湯の温度を確認。ちょうどいい温度を学びました。



←ぬるま湯の中にドライイーストを入れてよく混ぜて、準備完了。



←生地をよくこねてひとつに
まとめました。

→包子の中にいれる
さつまいもがやわらかく
なったかな？



←みんなで生地をのばします

→蒸かしたら、できあがり!



← 包子を蒸かしている間に
紙芝居を読んでもらいまし
た。一生懸命包子を作って
疲れたね。お疲れ様。

→召し上がれ。

食べている間に健康に
ついての話もしました。

