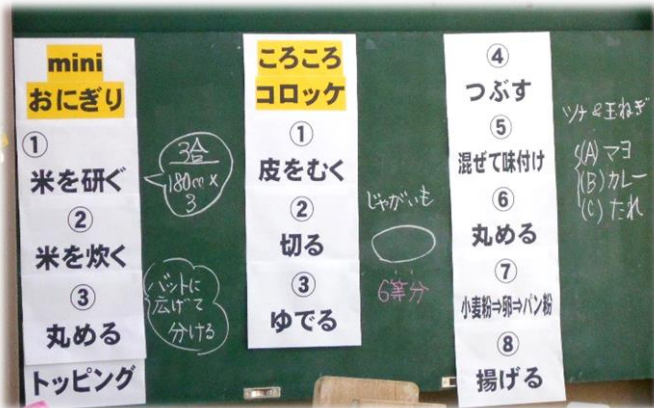


特別支援学級 調理実習

2020.11.6(金)

調理実習でコロッケを作りました。



ジャガイモは、包丁やピーラーを使ってきれいにむけました。



皮をむいたジャガイモを6つに切り分けます。
どうやって切ったら、6つにできるかな？



玉ねぎはみじん切りに。涙が…



ゆでたジャガイモをつぶします。



木べら、ゴムべら、すりこぎ、泡立て器、おたま…何を使ったらいいかな？

「これだ！」と思う道具を選び、試してみます。



衣をつけて揚げます。その前に、コロコロ丸くします。



やわらかいので、衣をつけるのに悪戦苦闘！



片付けもテキパキ、役割分担しながらやりました。

完成品はこちら。

マヨネーズ味、焼き肉のたれ味、カレー味の3種類ができました。
ミニおにぎりも作りました。



みんなでおいしくいただきました！

