



最後は、給食の先生が力を込めて混ぜたら…クッキー生地の完成です！
さあ、どんな色？どんな香り？どんな見た目？みんな興味津々で生地をのぞいたり「くんくん…」と香りを感じたり！クッキーの生地ってこうやって作るんだね♪



ドロドロじゃ
なくなった！

こねこね・・・

じゃーん！

卵が入ってるから
うす黄色なんだよ！

甘いにおいが
するなあ～！

2日目・・・各クラスでトッピング

3歳未満児は型抜きしたものにとッピング。3歳以上児は形を作ってトッピングです！おともだちと楽しく作っている子、集中して黙々と取り組む子、様子は様々でしたがとっても素敵なクッキーが完成し、お父さんお母さんと楽しく食べることができました♪

♡米山台ショコラモード♡～クッキー作り～



1日目・・・生地作り

大きいつばめ組が生地作りに挑戦！！給食の先生のお話を聞くのも真剣そのもの！いざスタート！事前に係を決めていたので、作業の手際もばっちりでした^^♪

粉ふるい係

卵わり係

そーっとね・・・！

バターと砂糖係

卵、砂糖、バターを
混ぜまーす！

美味しくなあれ・・・！

やったことある！
大得意だよ～♪

うわ～！どろどろ～！

魔法のエキス
「バニラエッセンス」
も入れます！



フォト
スナップ



3月リクエスト給食

【小さいつばめ組】

☆とんかつ ☆ゆかりあえ ☆卵スープ ☆ミニデザート

【大きいつばめ組】

☆チキントマトスパゲティ ☆ミルクスープ ☆りんご

みんな大好き献立ですね♪

