

## 第1回調理活動

～畑で育てたタマネギを使って～



食材をおさえる手は、猫の手で。



調味料の分量を量っています。  
ゆっくりと、丁寧に。



オニオンスープに、乾燥パセリ  
を加えます。色味が変わると、よ  
り一層美味しそうに見えます。



きれいに盛り付けました。美味しそう！

8月5日にポランの広場の畑で収穫した  
玉ねぎを使った調理活動を行いました。  
メニューは、肉じゃが・オニオンスープで  
す。肉じゃがは、4月から入級生が作りた  
いと希望していたメニュー。具材に味がし  
っかりしみこみ、味付けも絶妙でした。オ  
ニオンスープもコンソメとタマネギの甘味  
が絡み合い、とてもおいしく仕上がりました。  
調理終了後の会食では、センターの  
職員から「野菜の大きさが丁度よかつた。」「とても美味しかった。」等の言葉が  
あり、大成功の調理活動でした。



なかなか開花し  
ないと思っていた  
ひまわり。  
入級生が来所  
する調理活動の  
日に開花しまし  
た。この日に合  
わせて咲いたよ  
うに感じました。

## 次回の調理活動予定

次回、11月の調理活動は、現在畑で育  
てているサツマイモを使ったスイートポテ  
トとグラタンを作る予定です。右の写真  
は、苗を植えたばかりの頃と、8月下旬  
のサツマイモの畑の様子です。順調に育っ  
ています。秋に、美味しいサツマイモが、  
沢山収穫できることを願って…。

## 畑のサツマイモの様子

5月下旬



8月下旬

