

# 料理教室

開催日時 平成31年2月23日(土) 10時~12時  
内 容 肉まん・あんまん・カレーまんをつくろう!



料理教室開始。  
講師から今日の内容の説明  
です。



まず材料を切ります。  
慣れた手つきで包丁を使いま  
す。



包丁に慣れていない子は、先生  
がサポートして調理に参加しま  
す。



切った材料を炒めます。  
みんないろんな役割を担って  
餡を作ります。



肉まんの皮となる生地を延ばし  
ていきます。



いよいよ餡を詰めていきます。  
美味しい中華まんが出来そう  
です^^



さあ、あとは蒸すだけ♪



3種類の中中華まんが出来まし  
た。  
講師の先生方のサービスで春雨  
スープのおまけつき♪



皆でおいしくいただきました  
^o^