

1月余暇「お好み焼き&デザート作り」の報告

外はますます乾いた風が吹き、寒さが増していますね。

風邪かはやっていますが、皆様体調はいかがでしょう？

さて、1月10日(月・祝)、成人の方を対象に「お好み焼き&デザート作り」に行ってきました。

その楽しく、おもしろい当日の様子をご報告します。



当日は、冷たい風が吹いてましたが、天気は晴れ。

今回の活動は、ガッツから車で10分程の「西地区センター」で行いま

した!!(●≧3≦)

西地区センターに到着したら、みんなエフロンと三角巾をつけて準備OK♪

レッツ・クッキング～☆

今回作るものは……

☆「お好み焼き」と、デザートは「わらびもち」☆



まず始めにわらびもちを作りましたよ。

粉と水を混ぜて、おいしくな～れ♪おいしくな～れ♪としっかり鍋で煮ました。

白く濁っていたわらびもちのもとが、火にかけることで透明になっていくのにみんな「お～(o°-°o)」とびっくり!!不思議でしたよね!?笑

わらびもちを冷蔵庫に入れて、冷やしている間に、次にお好み焼きづくりへ。

まず始めにキャベツやタコ等の具材を切りました。固いキャベツやニユリとしたタコ、みんな切るのは大変そうだったけど、上手に切れてうれしそう♪

そして、好きな具材を入れてタネを作って熱々のホットプレートへ!!

みなさん、ホットプレートにタネを落とせばいいのに、早くひっくり返したくて我慢できない様子。

ちょっと待って～(・3´)ノ

慌ててひっくり返したら、他の人のお好み焼きにかぶさってしまうハズニングも!!

みなさん、焦りは禁物です(o`A`o)=3



両面焼いたらお次はトッピング。おいしそうなソースの香りがおなかをすかせますね。ぐ～ぐ～。

わらびもちも、きな粉と抹茶の2種類の味を用意して完成。

←できあがいはこんな感じ♪

みんな、いただきまーす(*´▽´*)

じっくり味わって食べる人もいれば、あっという間に食べ終わってしまう人も!!

お好み焼きも、わらびもちも大満足の味でした。

楽しかったですね♪またみんなで行きましょう(´U´*)

たくさんのご応募ありがとうございました。
またのご応募お待ちしております。

