

2020.1月便り 上級クラス

あけましておめでとうございます

今年も引き続きコロナ年になりましたが(笑)よろしくお願い致します!

6年生は、今月含めて2回調理になります 3月はお寿司を作ってさよならパーティーになります

<お知らせ>

- ① お年賀としまして<チョコチップのバターケーキ>を贈らせて頂きます
常温で保存して頂き1週間以内にお召上がりください
- ② 毎月のこの<便り>をHPにpdf形式で2021.1月~<レッスン>に投稿致します
2021.4月からは紙面は中止し、全体メール&HPにてお知らせいたします
- ③ 5年生の保護者様→本日<4月~の申込書>を配布致しました 必ずお読みください

毎回の持物:3000円(月謝袋に入れて) マスク タッパー2個(20×20cm以上)
エプロン ミニタオル 水筒

<よく作る料理を抜粋 1月:五目焼きそば&大根サラダ塩昆布&ゆず風味>

卒業する6年生のためによく作る品をしっかり学びます

野菜・肉の炒め方を学び最後はあんかけにしました

2品目は冬野菜を学ぶ目的で大根を使用しました <かつらむき>に挑戦!

<よく作る料理を抜粋 2月:肉じゃが&季節の1品>

基本の代表料理<肉じゃが> 煮物の基本を学びます

6年生は最後の2品調理になります しっかり学びましょう!

Clementine みずき先生