１１／１４　参観日　郷土料理作り（岩国寿司と大平）

はじめに、音楽会で発表した、器楽奏とダンス、ボディーパーカッションを地域・保護者の方に披露しました。







毎年、みんなが楽しみにしている郷土料理作りです。婦人会、地域の方、育友会のみなさんのご協力のおかげで、今年も美味しい岩国寿司と大平ができました。北河内婦人会の特製合わせ酢は、酸味が抑えられ、お替わりしたくなる最高の味付けです。

下ごしらえの様子

岩国レンコン、錦町のこんにゃく、ごぼう、大根、里芋など大人が見守る中、子ども達は包丁を使い食べやすいサイズにカットしました。卵焼きも上手に焼けて準備万端です。

















酢飯を寿司型に入れ、具材を並べ、４段に仕上げていきます。毎年作るため、子ども達も慣れていました。しっかり押して、上から乗って、専用の包丁で切り分けました。２升分の酢飯、大鍋２杯の大平は、あっという間にみんなでいただきました。



お替わり、たくさんしたよ。





地域の方々には、学校行事や、見守りボランティア、学習支援などで大変お世話になっています。児童の代表が、日頃の感謝を伝えました。

