

# 料理教室

開催日時 令和元年6月29日(土) 10時～12時  
内 容 おいしいプリンをつくろう！



まず卵を割ります。  
みんな上手に割っています^^



卵に砂糖と温めた牛乳を加えて、よく混ぜます。



混ぜた材料を一度濾します♪



さあ、型に注ぎます^^  
あっ、カラメルソースも手作りして、先に注いでいます♪



プリンを蒸しまあす^^



今度はトッピングづくり♪  
まずは、ホイップ^^



次は、デザートを切ります。  
高学年は包丁の使い方も上手で安心して見てられます♪



プリンが出来ました。  
後は盛り付け♪



完成～！！  
豪華なプリンの出来上がりい  
皆でおいしくいただきました♪