

3年生調理実習

～豚汁ときんぴらごぼう～

2023. 2. 1



ニンジン切って



ごぼうも皮をむいて切ります。



シイタケも切って鍋へ



豚肉も入れます。



ネギも入れて煮込み



煮ている間にきんぴらづくり



ニンジン、ゴボウを細長く切って炒めます。



調味料を作ります。



火が通ったところで調味料を入れて



鍋も火が通ったのでみそを入れます。



用意と一緒に片付けも



まな板も洗って



きんぴらを盛り付けて



豚汁もお椀へ



ハイ出来上がり



それで皆さんいただきます。



うまい!うまい!



食べ終わったら片付けも