ひかり通信

広島市児童養護施設等アフターケア事業
社会福祉法人広島修道院児童アフターケアひかり
平成 29 年 8 月 15 日発行　No.25

8 月の卒業生調理実習＆食事会を開催しました。

8 月 15 日に、広島修道院卒業生 3 名と広島修道院の高校 3 年生男子 1 名とひかり職員 2 名で調理実習＆食事会を行いました。「クッキングページ　2」を参考にして、焼き飯を作り、他にコーンスープ・サラダ・ポテトフライも作りました。その様子を写真でご紹介します。

↑卒業生が分担し、焼き飯の材料（ニンジン・ハムなど）を切っています。

↑切り分けられた食材達

↑焼き飯もポテトチップも上手にでき、
おいしくいただきました。

〇感想

・「クッキングページ 2」のとおり、予めご飯と卵を混ぜて炒めることで、上手く焼けた。

・コーンスープはお湯で溶いただけだったが意外においしくできた。

・ポテトフライで使った油の処理が面倒だった。

〇次回の食事会

9 月 17 日に開催する予定です。