

## 子供クッキング

日時: 2010.7.24(土)

内容: 「スパゲッティミートソース・冷やしプリン」

場所: 総合カレッジSEO(せお)

富山県砺波市春日町2-17



まず、先生から作り方の説明を聞きます。



みんなで協力して、つくります。



牛乳を温めて、砂糖とゼラチンをときます。



溶けたら、あら熱をとります。



牛乳と卵を混ぜ合わせます。



プリンケースに注ぎ入れます。



おみやげの容器にも入れます。



後片付けも上手にできました。



次に、ミートソースの具を切ります。



全部細かくみじん切り。



にんにくを焦がさないように炒めます。



玉ねぎを茶色になるまでしっかり炒めます。



お肉もいれて炒めます。



調味料を入れて煮込みます。



スパゲッティをゆでるよ。



いい感じになってきました。



冷やしプリンを盛り付けます。



いただきます！おいしくできたよ～。