

大根の収穫と料理教室



平成30年最初のちゃぐりんは料理教室ということで、キムチの漬物と手巻き寿司作りにチャレンジしました。野菜を切るのは女性部さんに事前にやっていただき、他の野菜とキムチの素を混ぜる作業をみんなでやりました。手巻き寿司はそれぞれ個性的な手巻きを作っておいしく食べました。







今回の収穫体験は大根です。
なかなか抜けない大根に苦戦しましたが、がんばって収穫しました。
白菜は収穫に刃物を使うので事前に収穫して、おみやげで持ってかえって
もらいました。



