

恒例行事 ところてん

地元の方二人を講師に招いて、自分たちで採った天草を使って調理しました。

調理編



講師の紹介



水の分量を量ります



天草を煮ます



天草を絞ります



流し込みます

会食編

翌日、PTAで集まった保護者の方にところてん（心太）を食べていただきました。固さもちょうどよく、とてもおいしいとの声があがっていました。



天草採りから心太調理まで、今年度も保護者・地域の方に、大変お世話になりました。ありがとうございました。

← 天付きが大人気です



お椀に盛りつけ



みんなでいただきます



手作りのよさをかみしめて

