

調理実習

<メニュー>

たらこパスタ/カルボナーラ/コールスロー/ミネストローネ

5月17日(金)訓練生で調理実習をしました。役割分担しスムーズに進んだので、かなり早く調理を終えられました。ミネストローネの煮込みが少し足りなかったり、早めに完成したことでパスタが少々固まってしまったりはありつつも、どれも美味しくできあがりしました。彼らなりに工夫したり調べたり積極的に動いていました。教えたこともすぐに吸収して実践し、楽しそうに調理している姿が印象的でした。



農業体験記

農業に関心があるという寮生F君と一緒に、元多摩サポスタッフの繋がりで、5月24日(金)から2泊3日、山梨県大月市へ農業体験に行ってきました。

1日目は10時スタート。農家さんの『雑草を刈るのは、基礎中の基礎』を心に留め、午後から一所懸命雑草を抜きました。2日目は、シャインマスカットの枝の剪定。シャインマスカットに限らずぶどうの木は、成長すると小さい粒ができるそうですが、そのままにしておくと、栄養が行き渡らないため、枝の先から4cm以上の粒は手



作業で間引き、残っている粒に栄養を行き渡らせるそうです。3日目は防草シートの除去、ネギの苗植えやニンジンの植えをしました。農業の良い所も大変な所も体験し、大変有意義な時間でした。両日体力のいる作業でしたが、F君はイキイキして、作業に没頭していました。(スタッフ小奈)