



ディナー

信州サーモンの軽い炙りカルパッチョを無農薬野菜のサラダとともに。北軽井沢産焼きトウモロコシの冷たいポタージュ。タイムの香りを添えて



今日のお夕食は、フレンチのフルコースをいただきながら、テーブルマナーを学びます。食事前にお料理を作ってくださった小林シェフのお話を聞く子どもたち。



57°Cで蒸した信州プレミア和牛ロースのエマンセ、ブルーベリー風味のソースを添えて。無農薬のミニ野菜たちをつけ合わせに。



石釜で焼いたパンの盛り合わせ。いくどもおかわりのかごがテーブルに運ばれました。



手を添えてナイフ、フォークの使い方を子どもにも教える小林シェフ。一つ一つのテーブルをまわり、優しく子どもたちにお料理の説明をしてくださいました。



野菜をつかったケーキの盛り合わせ。左からニンジンのロールケーキ、ゴボウ入チョコレートケーキ、カボチャのシフォン



スズキのポアレ 三色のトマトの入ったピネグレットソースを添えて。



星座観測



星空の下で

自分で作った星座早見盤を手にホテル中庭に集まった子どもたち。少し曇りぎみの空を一心に見つめます。と其の時、突然さっと雲が晴れ、月や星々が空一面にきらきらと輝き始めました。「見えたー！」「こと座ときつね座、見つけたよー！」星座を見つけるたび、先生方にこんなうれしい報告があります。



映画鑑賞

映画邦題は「シャーロットの贈り物」。2時間近い作品にもかかわらず、子どもたちは最後までスクリーンに集中していました。就寝時間も近く、真っ暗な中では寝てしまうのでは？と予想していた大人たちは、子どもたちの集中力にびっくりしました。

