

天草分会で「自分の手で収穫した野菜を使って料理」の料理教室を開催しました。

<日 時>2022年9月9日(金)  
10時00分~13時00分

<場 所>高浜コミュニティセンター

<参加者>中学1年生 10名 食改6名

<内 容>調理実習  
献立ーれんこんのはさみ揚げ、たたききゅうり

<目的達成度>

評価は「できた」

久しぶりの中学生との料理教室。料理の材料は前日に生徒たちが地元の農家さんの協力により、収穫作業を体験し、持参した新鮮な「れんこん」と「きゅうり」です。それだけでもう絶対おいしいのです。



<参加者の感想>

- ・苦手だったきゅうりとれんこんが食べられてよかった。
- ・また、家でも作ってみたい。
- ・初めて揚げ物を作って大変だった。
- ・食改さんから料理の豆知識を教えてもらった。
- ・食改さんたちとれんこんを切るのが楽しかった。
- ・れんこんを油で揚げるのが怖かったけど、食改さんは手で湯通しにれんこんを油に入れていてすごいと思った。
- ・れんこんを揚げたりするのが難しかった。
- ・きゅうりを叩くのが楽しかった。

<食改の感想>

- ・私たち食改にとっても新鮮で楽しい時間でした。
- ・ありがとうございました。😊

<調理実習風景>

