

生活福祉科

フードデザイン「秋の味覚」調理実習

2学期に入り、検定の練習以外の調理実習もスタートしました。2学期第1回目のメニューは、

🍎 栗ご飯 🐟 鮭のホイル焼き 🍷 かきたま汁 です。

秋の味覚が満載でした♪

栗はなんと！島原農業高校で収穫されたものです。贅沢にもたくさん入れ、もち米を混ぜておこわ風にしていただきました。（先生方にも大好評！の味に仕上がりました。）



鬼皮が硬い…
集中して
皮をむいています。



工夫をして、
協力しながら
料理を仕上げ
ていきます♪



ホイル焼きには脂ののった鮭と、相性の良いきのこをたっぷり。かきたま汁は習ってきた知識を活かして、レシピを見ずに各班オリジナルで作成しました。

とろみをつける班もあれば、卵がふんわり仕上がるように工夫したり、何故か色が濃い班も…あったような…味はどの班もばっちり美味しかったです♪

美味し〜い！！と
思わず笑顔が
こぼれます😊

『他の魚でも美味しいとかな？』
『家でも作ってみようっと！』と、
実習後の会話も弾んでいました。
作り方を忘れないうちに、
ぜひお家でもふるまってみてくださいね。

