

中川クッキングスクール主催・料理研究家の中川一恵先生をお招きし、食育に関する調理実習を行いました（2024年10月9日）



↑ 中川先生が見本を見せてくれています。みんな真剣に見ています！

↓ 美味しそうな常陸牛ですね



↓ ビシソワーズを作ります。ジャガイモをミキサーに入れます



↑ 玉ねぎを炒めます！



← まずは野菜を切ります。みんなで役割を分担します。みんなで作ると楽しいね！



← 美味しく出来るかドキドキです



↑ ビーフストロガノフ完成！いただきます！

常陸牛と茨城県産牛乳を使用し、ビーフストロガノフとビシソワーズ（ポテトミルクスープ）を作りました。赤ワインでフランベしたり、ミキサーを使ったりなど、いくつかの工程を経て料理ができあがります。料理研究家の中川先生と本校家庭科の奥田先生に教わりながら、みんなで協力して作り上げることができました。いつも給食を食べている生徒ですが、今日は作る側の大変さも実感することができ、よい調理実習になったと思います。