

# 食育に関する調理実習を行いました（2025年10月21日）



↑ 奥田先生が見本を見せてくれます。みんな真剣に見ています！

↓最初にブラマンジェを作ります。出来上がりが楽しみ！！



↓ 美味しそうな常陸牛ですね



← 少しずつ野菜を煮込んでいきます！



↑先生方も一緒に作ります！



もう少しで完成します！

茨城県常陸牛振興協会と茨城県牛乳普及協会より、常陸牛と茨城県産牛乳を提供していただき、常陸牛すき焼きとブラマンジェを作りました。最初に本校家庭科の奥田先生に作り方や注意点を教わります。ブラマンジェを先に作り、冷凍庫で冷やしている間に分担して野菜を切ります。牛肉は煮込みすぎないように、別皿にとっておくこと、野菜は煮ながら少しずつスキマに入れていくこと、味見をしながら、しょうゆで調整することに注意します。生徒からは、「普段することのない料理や食卓に並ぶことのない良いお肉を食べて、貴重な体験をすることができて楽しかった」「調理実習をして自分で作ったものを食べるという貴重な時間を楽しめました。食材に感謝です」「実習は楽しいし、美味しいものを食べられてwinwinでした」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。

お肉が柔らかくておいしい！！



↑すき焼きとブラマンジェ完成だ！



↑めっちゃ美味しかったです！