



夢がある 流す汗に感動がある

特色ある科目「食品」の紹介

家庭科の選択科目「食品」で、10月27日と11月10日の2回にわたり酔心調理製菓専門学校の森木先生を講師にお招きし、実習を行いました。今回のメニューは中国料理で「鴛鴦鶏」(茹で鶏の前菜・2種盛り)、「什錦炒飯」(五目チャーハン)、「杏仁豆腐」でした。

前菜は、鶏肉の切り方とソースをそれぞれ変え、盛り付けに添えるトマトの飾り切りに挑戦しました。先生はとても軽やかに作られるのですが、見るとやるとでは大違い！しかし、生徒たちは教わったことを一生懸命再現しようと頑張りました。



五目チャーハンは、家庭のコンロの火力でもできる「パラパラチャーハン」のコツを教えていただきました。実際にやってみると・・・あらっ？不思議！！！！本当にパラパラにできました。

