

# クッキング部活動の紹介

今回は、クッキング部が日々の活動を紹介します。

私たちクッキング部は部員12名と顧問1名で活動をしています。昨年までは新型コロナウイルスの影響で調理実習が行えなかったのですが、今年の私たちは「協力しておいしい料理を作る」を目標に様々な料理を作ってきました。私たちの軌跡をまとめたので紹介します。



## 白玉団子の会

色々な味を楽しみたいという希望から、フルーツポンチ・汁粉・みたらし・キナ粉の4種類を作りました。白玉がもっちもちで「足りない!」という意見も。



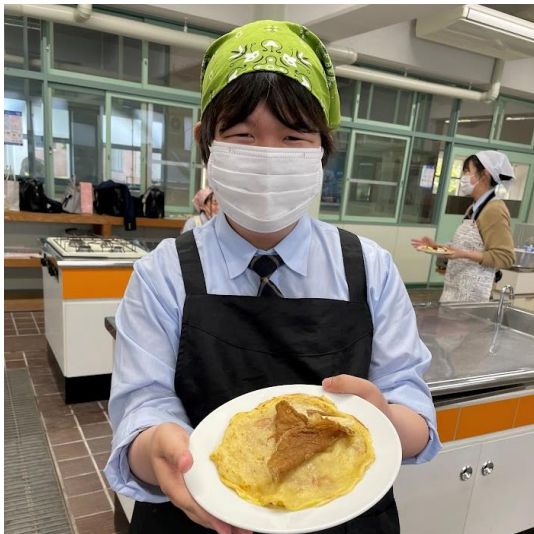
## 待望の青椒肉絲の会

「青椒肉絲が食べたい!!」という意見があり、青椒肉絲を作りました。ふわふわ卵の中華スープともやしのナムルと一緒に中華定食の出来上がり。



## クレープの会

おかず系としてツナマヨ、スクランブルエッグ。お菓子系は苺、バナナ、チョコソース、生クリーム等を準備しました。皆さんは、何系がお好きですか?



## 梅仕事

本校には沢山の梅の木があり、5月~6月になると実を収穫して近隣の公民館などに寄付をしています。クッキング部が一番大きな実になる木を予約して、実を収穫し、梅シロップや梅干し等を作りました。



### 焼売の会

第一、第三、第五土曜は授業があるので、お昼ご飯を作ります。メニューは焼売、蒨の煮物、ニラタマ汁です。蒨（ふき）は学校に自生しているので、蒨を収穫するところから調理スタートです。



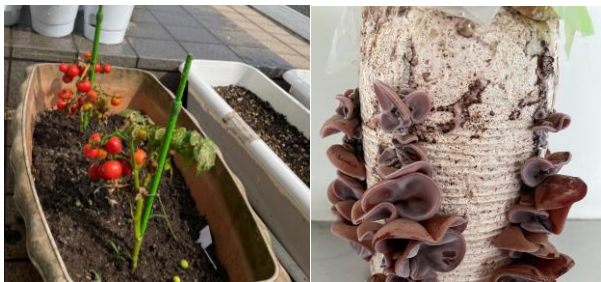
### ロールキャベツの会

基本的に挽肉が好きなクッキング部。今日はロールキャベツにハッセルバックポテトと苺のムースを作りました。ガーリックのいい香りが校内に居る人達の食欲をそそります。



### 夏野菜を栽培する会

昨年までは新型コロナウイルス感染症の影響で調理実習を行うことができませんでした。そこで始めたのが野菜の栽培です。今年はトマト、胡瓜、オクラ、ピーマン、トウモロコシ、キクラゲを育てました。



### 冷やし中華の会

夏休みに校舎内の工事があったため、四街道公民館の調理室をお借りして冷やし中華と桃の寒天ゼリーを作りました。暑い夏にピッタリのメニューです。



### 夏祭り

校舎内工事が終わる頃に、クッキング部で夏祭りを行いました。お好み焼き、フランクフルト、焼きそば、チョコバナナやあんず飴等を作り、浴衣を着て射的等を楽しみました。



### 秋満喫の会

中秋の名月にちなんでお月見団子を作り、秋の香りに誘われて金木犀のゼリーを作りました。中間考査や文化祭、創立記念祭等で忙しい中でもクッキング部は楽しく活動をしています。

