

# クッキング部活動の紹介 part2

昨年に引き続き、クッキング部の活動を紹介します。今回はなんと、愛国学園短期大学の授業に参加させていただきました。短期大学の学生さんに混ざって、本格的な調理や食欲をそそる盛りつけ方を学んできました。その様子をレポートにまとめましたので、是非ご覧ください。

## ①お米の準備

ご飯をお鍋で炊く方法を教えてもらいました。旨みを逃さない研ぎ方を習い、慎重に研いでいました。



## ②煮干しの下処理

お味噌汁を作る為に、煮干しから出汁をとりました。初めて煮干しを触ったと言う生徒も。頭と内臓を取り除き、煮干しの準備は万全です。



## ③作り方を学ぶ

短期大学の三星先生から作り方を教えていただきました。初めての講義に緊張していましたが、最前列で講義に参加し、調理を行う先生の手元をしっかりと見て学んでいました。



#### ④調理開始

この日のメニューは生姜焼きとお鍋で炊いたごはん、大根と油揚げのお味噌汁とヨーグルト（ブルーベリーソース付き）でした。生姜焼きの付け合わせにするキャベツの千切りは約1~2mm幅で切るとふんわりと美味しく仕上がるので、頑張って切っていました。ごはんもふっくらもちり炊きあがり、美味しそうです。



#### ⑤実食

##### 【生徒感想】

- ・初めて煮干しのお味噌汁を作ったのですが、下準備で頭と胴体が綺麗に分けられて嬉しかったです。
- ・短大に行くので緊張していましたが、学長先生や短大の先生、短大生の皆さんが優しく丁寧に教えてくれたので安心して取り組むことができました。
- ・生姜を絞って生姜焼きを作るのは初めてでしたが、すごく美味しかったです。豚肉の筋切りが難しかったのですが、短大の先輩が優しく教えてくれました。今度家でも作ってみたいと思います。
- ・今まで盛り付け方を意識したことがなかったのですが、教えていただいたことを意識して盛り付けを行い、学長先生に褒めてもらえて嬉しかったです。

(お手本の生姜焼き)

(生徒が作った生姜焼き)

