

生活環境

～ローカルからグローバルへ～

学校・地域に貢献しよう

地域の良さを発見しよう

自然との共生



選抜生13名

たけのご料理体験

2015 4月30日



- メニュー
- ・たけのご飯
 - ・若竹煮
 - ・たけのこ入り味噌汁



卒業生 角谷さんのデザイン

たけのこの皮は、けっこうむきにくかった。たけのご飯は、美味しかった。

自分たちが掘ったたけのこは、いつものより美味しかった。



料理は、材料をなるべく同じ大ききさで薄く切るのが難しかった。たけのご飯は、美味しかった。

料理は、難しかったけど、たけのご料理は、美味しかった。

地元の食材をふんだんに使い、良い経験になった。美味しかった。

たけのこの皮をむくと以外に小さい。みんなとたけのご飯を作れて楽しかった。

たけのこが柔らかくて美味しかった。



たけのこの灰汁がすごかった。ゆでているときは、独特の香りがした。

初めて、たけのこの皮をむいた生徒も多く、中から出てくる真っ白なたけのこに感動していました。ゆでている時の独特の香りも体感できた様でした。

自分達で掘ったたけのこを使っての調理は、気合いが入り真剣に取り組んでいました。香ばしいご飯の香りが漂う中、完成しました。味は、薄味で上品な仕上がりになり、あっという間に15合完食しました。将来、たけのこの料理してくれることを期待します。

担当 教員

