

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



選択生 19名

第2回 たけのご料理に挑戦 2016 4月28日



- メニュー
- ・たけのご飯
 - ・たけのこの煮物
 - ・若竹汁



卒業生 角谷さんのデザイン

たけのこは、皮の部分がほとんどでむくと以外に小さかった。皮の利用方法がないものかと思った。



米ぬかを入れて、あく抜きをしながら1時間湯がきました。水にさらし調理の準備OK



たけのこの皮は、けっこうむきにくかった。中から白いたけのこが出てくるのはなかなかおもしろかった。

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。

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。



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

普段、煮物は、あまり食べないけど、今日の煮物はやわらかくてすごくおいしかった。



たけのご飯が炊きあがる香ばしい香りは、サイコーでした。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。

地元でとれる産物を収穫し、食する過程の中で、いろんなことを学んでくれたと思います。

4升炊いたご飯も全て完食! 担当 教員

