

平成30年度 夏の取組①

茨（いば）キッズ・クッキング ～自分でできる！よ楽しいよ！～

7月26日茨木高等学校（茨木市食育推進ネットワーク）家庭科部の皆さんを講師に迎え、市内の小学生を対象とした料理講習会をしました。

今日は茨高生の皆さんが先生です。

①まずは今日の料理の説明



②きゅうりを輪切り



③白玉づくり



④できあがり～(^▽^)/



いただきます



今日のお料理は、

①ケーキ寿司

②きゅうりのおすまし（とうふ梅白玉入り）でした。

キャンセル待ちを含め、たくさんの方にお申し込みをいただきました。

高校生や同世代の子どもたち同士の交流ができ、楽しい催しとなりました。

参加者からは「作るのが楽しかった」「おいしかった」などの感想がありました。



平成30年度 夏の取組②

食育推進夏休みこどもクッキング ～魚をさばいてみよう～

8月8日に大阪府中央卸売市場・大阪府水産物卸組合から講師を招き、魚のさばき方を教えてもらいました。

いろいろな魚をもってきてもらい、触れ合い体験もありました。

うなぎ・ひらめ・たこ・かわはぎなど



①お手本で鯛を3枚におろす。

②みんなは立派なあじを3枚に



③イカはわたとりの後ソテーします

④できあがり～



アジのカレーかば焼き、あさりのみそ汁、イカの炒め物、季節の野菜（見山の郷から）サラダをいただきました。

当日は、茨木高校や茨木西高校の生徒さんにもお手伝いしてもらいました。

参加者からは「魚をさばいて楽しかった」「勉強になった」などの感想がありました。