

令和元年度 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！～

昨年に引き続き、7月25日茨木高等学校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実施しました。

今回も茨高生さんが先生です。

①先生からの料理説明（真剣）



②これから煮込みま～す



③人参ケーキづくり



④できあがり～(^▽^)/



＼(^_)/いただきます～す。

今日のお料理は、

①和風カレー

②人参ケーキ でした <(_)_>



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。

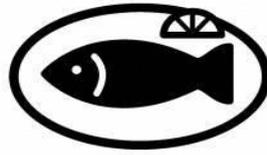
令和元年度 夏の取組②

食育推進夏休みこどもクッキング ～魚をさばいてみよう～

今夏もやってきました!8月6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。(三枚おろし)

いろいろな魚をもってきてもらい、触れ合い体験です。

うなぎ・ひらめ・たこ・あさり



①お手本で鯛を3枚におろす。

②みんなは立派なつばすを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～



つばすの塩焼き、あさりのみそ汁、イカの炒め物、季節のお野菜をいただきました。

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「魚を初めて触った」「勉強になった」などの感想がありました。