

# 食物同好会 ～1年間の流れ～



## \* 一学期 \*

4月…オリエンテーション

5月…アーモンドクッキー、元気いただきますプロジェクトレシピ開発

6月…元気いただきますプロジェクトレシピ試作

7月…七夕ゼリー、

地域に根ざす郷土料理「がね揚げ」(インターアクトクラブと協働)

詳細は過去の投稿をご覧ください！

## \* 夏休み～二学期 \*

8～9月…料理コンクール ←今回は、2名応募しました！！

10月…秋の味覚を楽しもう

(さつまいもご飯、カボチャのシチュー、柿と大根のサラダ)

ハロウィンパーティー(かぼちゃちぎりパン、おさつチップス)

マドレーヌ



感染対策のため、各調理台に2人ずつで調理します。

手作りパンに挑戦！  
発酵してる～

マドレーヌ作りでは、個性豊かな仕上がりになりました★



11月・・・鮭みそキノコのホイル焼き、スイートポテト、  
学校給食の献立を作ってみよう！（トマト肉じゃが）



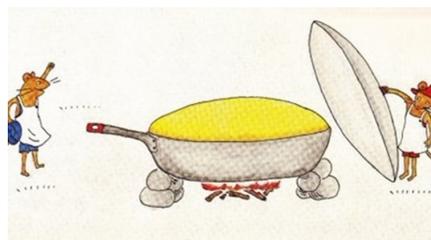
フライパンを使って  
蒸し焼きにしました！

今回は紅芋と甘い安納芋を使用。  
紫芋も使うと2色になります！



小中学校で実際に提供  
されたレシピ。旬の食材  
を豊富に用いており、ト  
マトが加わることでコク  
が増します！

12月・・・絵本のおやつを作ってみよう！  
（ぐりとぐらの”黄色くて大きなカステラ”）



12月に小学生へ絵本の読み聞かせボラ  
ンティアがありました。  
そこで、絵本『ぐりとぐら』に登場するカステ  
ラを実際に作ってみました☆



## ★米粉講習会(米粉クレープ、米粉の鶏チリ)

米粉インストラクターの岩下先生をお招きして、米粉の魅力と作り方を伝授していただきました！

米粉はスイーツだけでなくおかずにも使えるのだな



米粉インストラクター  
岩下 和美 先生



小麦粉の代用品として  
使える！

とろみをつける目的で  
米粉を使用！  
焼く直前に鶏肉にまぶす  
ことでべたつきを防ぐ★



お米の農家さんが減っているのは  
悲しい・・・



米は日本の主食。  
粉にすることで使い道も多様。  
米は無限の可能性を秘めている！！



小麦アレルギーの人も  
安心☆



72時間後にもう一度作って、  
自分のものにして下さい！



## ★クリスマスケーキ

(ブッシュドノエル、モンブラン、いちごのショートケーキ、タルトより選択)

写真はありますが、一人ひとり最後まで一生懸命作りました！メリークリスマス☆



**\* 三学期 \***

1月・・・鶏の唐揚げ

2月・・・蔓延防止のため中止 ～おうち時間を活用！各自で一品挑戦～

3月・・・一品挑戦を広用紙にまとめよう！



蔓延防止の期間、各自で一品調理しました！



2階被服室前に掲示中★自由にご観覧ください！

**★ 3月最後の活動(ハンバーガー、いちご大福)**



約2ヶ月ぶりの調理・・・！ハンバーガーチームはパテ(ハンバーグ)とパンズを焼いています。



こちらはいちご大福チーム。直売店でとれたてのいちごを使用。手際が良いです！

**\* 1年間よく頑張りました \***

