

第121回浜のおかあさん料理教室in藤女子中学・高等学校

開催日時 平成27年9月12日(土) 10:00~13:00
開催場所 藤女子中学・高等学校
主催 北海道ぎょれん
北海道漁協女性部連絡協議会
講師 北見地区漁協女性部連絡協議会 5名
参加者 藤女子中学・高等学校の生徒 24名
札幌市内小・中学校の学校給食栄養士のみなさん 19名

今年度最初の浜のおかあさん料理教室は、北見地区漁協女性部連絡協議会の5名が講師となり、藤女子中学・高等学校で開催されました。

講師のおかあさんたちの紹介と料理の説明を行った後、おかあさんたちによる「ホタテの殻剥き」と「鮭の解体ショー」。鮭のお腹からは立派な筋子が出てきて、三枚おろしもあっという間。見事な包丁さばきに目を見張る生徒たち。生徒たちの眼差しは、真剣でとても興味深げでした。



見事な包丁さばき



真剣に調理

各調理台に移動して調理開始。栄養士の先生と一緒に、順調に進みます。

メニューは、野付産の立派なホタテと日高産銀聖を使った

- ① ホタテ丼、② 鮭のバジル&マスタードソース焼き、③ 鮭のカレー風味竜田揚げ、④ 鮭のつみれ汁の4品。

講師のおかあさんたちが各調理台を回り、作り方を指導。1時間半ほどで彩りもきれいでおいしそうな4品が完成しました。

次は、お待ちかねの試食タイム。「美味しい」「うまくできたね」笑顔がこぼれます。全員で写真撮影後、おかあさんたちにお礼をして、終了。生徒たちのこんな姿を見れば、忙しい中遠くから来た甲斐がありますね。

「実際に目で見て、自分でやってみる。」その経験があるのとないのとでは大違い。食育の重要さとおいしい道産水産物をもっともっと食べて欲しい。そんな思いを強くした一日でした。



完成した料理



講師のおかあさんたち
お疲れ様でした！



全員で記念撮影