

# 親子料理教室を開催しました

開催日：平成28年12月3日（土）

会場：クッキングサロンハマッ子  
（JA 横浜都筑中川支店3階）

参加者：横浜市内の小学生（3年生以上）  
とその保護者 15組30名



「和食について」の話の後、調理の説明を行いました。今日の献立は、ごはん・豚肉とだいこんの煮物・けんちん汁・黒みつかんです。



料理教室で使う野菜は横浜市内産を使用しました。お米も「キヌヒカリ」という品種で横浜市内産です。建物の1階にあるJA 農産物直売所『ハマッ子』で購入しました。

調理や会食の写真を、アンケートでいただいた感想とともにお伝えします



和食は、だしを取ったり下ゆでしたり、下準備が大事だと思いました。



包丁を使ったり、火を使ったりして料理ができて、楽しかったです。



ごぼうをさがきに切るのが大変でした。



家で包丁をあまり使わせていないので、良い機会になりました。





初めて会ったのに、一緒に料理を作ったら、とても仲良しになりました。



班（親子3組）で協力してチームワーク良く楽しめました。

お母さんやお父さんと一緒に料理ができて嬉しかったです。



さといもの皮むきが難しかったです。



だしがきいていて、とてもおいしかったです。

煮物のこんにゃくに味がしみておいしかったです。

### 出来上がり♪



だしからで作ったふりかけと佃煮

だしを取った後の削り節のふりかけや、昆布の佃煮がおいしかったです。

豚肉はちょっと固くなってしまったので、鶏肉でも作ってみたいです。

作り方のレシピを見て、家でも作ってみたいです。

楽しかったので、また参加したいです。

1



2



3



4



5



参加ありがとうございました