



親子料理教室を開催しました

日にち：令和2年12月12日（土）
会 場：横浜市技能文化会館
献立名：トルティーヤ チリコンカーン
野菜サラダ りんごゼリー



にんじん・たまねぎ・キャベツは、横浜市内産を使用しました。

はじめに食育として、(有)井上富蔵商店の井上恒次様より『給食で食べているお肉』の話を聞きました。



横浜・神奈川は開港時に食用の豚が輸入されたので、高品質の豚肉の生産地や供給元になっています



料理の作り方を財団職員から説明しました。



いよいよ調理開始です。(今回は新型コロナウイルス感染防止対策として、親子2人ずつ作りました)

にんじん・たまねぎを
角切りにしています



牛ひき肉をほぐしながら
炒めます



たまねぎ・にんじんを
入れてよく炒め水を加
えて煮ます



りんごゼリーもおいしく
出来ました





みなさんの感想 (感想は原文そのまま)



チリコンカーンが好きなので家でもつくって見ていたのですが、味がだいぶちがうことが分かりました。



楽しかったです。
家でも作ります。

普段は聞く事のできないお肉についての話が大変興味深く勉強になり良かったです。横浜市場向けの肉を給食に使い、安心安全が良く分かった。関わって下さる方々の日々の努力を感じました。子どもが「チリコンカーンがおいしいよ」とよく言っていたので、作り方が分かり楽しい時間でした。ありがとうございました。

小学校をとくに卒業している兄が学校給食でもう一度食べたい料理は「チリコンカーン」だと言っています。現在は23才です。

楽しく参加できました。ありがとうございました。家に帰ってからも親子の会話が増えそうです。学校でも調理実習はすべて中止になってしまったので、よい機会になりました。



大変勉強になりました。食器や道具を自由に使っていい事をはじめに言って頂けたら、もっと動けたと思いますが。ありがとうございました。又、参加したいです。

ご参加のみなさま、ありがとうございました。

