

楽しい集いの作り方

## 第6回 楽しく美味しく料理に挑戦!!

【講師】石川県立松任高校  
教諭 法利 文江 先生

今日使う食材↓



先生の説明



みんなで調理スタート!!



ピーマンの種取りに集中!!

まぜまぜ…



これ使ってみる??



なれた手つきだっ!!



プリンこれぐらいかな…



洗い物もしっかり!!

### 次はピザ生地作り★



生地が手にくっついて  
取れない～



コネコネ…



ドンドン…



ペタペタ…



ソースを塗って  
具をのせます!!



フライパンで焼きまーす★



☆出来上がり☆



『楽しく美味しく料理に挑戦』を開催しました!!  
今回の料理は、

- ①ピザ
  - ②クラムチャウダー
  - ③アガープリン
- の3品を作りました。

法利先生は、一品ごと料理を仕上げるたびに受講生を一箇所に集めて、包丁の使い方、野菜の切り方、火の使うタイミングを丁寧に教えていました。みんなで約2時間かけて3品の料理を作り上げました。参加者の中には、包丁の使い慣れた子もいました!! 大人がおまけです… (--)  
手伝ってくれたお姉さんたちにも感謝感謝★★★  
みんなが仲良く楽しく料理を完成させていました。  
「今度自分の家で作ってお母さんに食べてもらう☆」  
という声も聞きました!  
大成功……だったかな!?