

シェフの味にチャレンジ!

1月31日に飛騨市で『食の体験まつり』が行われ、この食育イベントでは、無国籍料理の第一人者である熊谷喜八先生を迎え、講演会そして、飛騨の食材を使ったオリジナル料理の試食会が行われました。

給食センターの調理員も先生に教えてもらいながら、一緒に料理を作り参加☆

なんと、このとき作った料理は、3月の給食に登場しますよ。

料理や、オリジナルソースができあがるたびに、ひと足お先にとお味見!! とってもおいしい!!! (持って帰りたい…とYの心のさけび)

飛騨の伝統的な食材あぶらえ(えごま)も地元では甘く味付けすることが多いけれど、ここでのあぶらえのソースには大葉や梅干しなどが入ったりと、またひと味違ったものでした!



こんな感じかな!?

調理員さんの動きはてきぱき、先生指導の次々と料理が完成しました。

< みんなで作った料理 >

かぼちゃのサラダ・塩豚肉の柔らかく日本酒蒸しリンゴソース (この2品が3月の給食に登場しますよ)

とり肉とくず粉、牛乳のコロケ・蒸し鶏とパスタ、野菜のサラダ・シャブシャブ牛肉とレタスのサラダ・冷たく冷やした紅玉リンゴのヴィシワーズ・ポテトとリンゴのサラダ

の計7品です。

その他にも、子ども達がすったあぶらえのおはぎや、自分で皮をむいたりんご、牛乳から作ったバターも登場しました。



