

「食の名人」による郷土料理出前講座

北稜高等学校

(令和7年12月19日、令和8年1月21日・22日・26日)

12月19日、1月21日、1月22日、1月26日の合計5回に分けて、北稜高等学校の生徒さんと【オレンジ風味たきこみご飯】と【お姫様だんご汁】を作りました。

「食の名人」岩見利美さん、田上徳子さんにご担当いただきました。

まず始めに事前に用意された食材を調理していきます。

オレンジ風味たきこみご飯の具材は人参、晩柑の皮はみじん切りにし、みかん果汁・かつおだし・薄口しょうゆ・昆布を炊飯器へ入れ、お米と一緒に炊きます。



別の班ではお姫様だんご汁を作ります。

様々な野菜たちを細かく切っていきますが、中でもごぼうのささがきと里芋の皮むきが皆さん苦勞されていました。



「食の名人」による郷土料理出前講座
北稜高等学校
(令和7年12月19日、令和8年1月21日・22
日・26日)

それぞれの出来上がりがこちら。



出来上がったら、名人と一緒に皆さんでおいしく試食しました。

