

「食の名人」による郷土料理出前講座 済々黌高等学校（令和7年10月6日・8日・14日）

10月6日・8日・14日の3日間、済々黌高等学校3年生の生徒の皆さんと【でこ巻きずし】を作りました。

「食の名人」早田雅美さんにご担当いただきました。



材料はゆかりごはん、漬物、海苔、お酢、かまぼこ



始めに早田さんよりデモンストレーション！

でこ巻きずしはお米の配置や巻き方によって顔の作りに差がでますので皆さん真剣に見て覚えていました。



早速作っていきます。

各テーブル真剣に作業に取り組みました。

「食の名人」による郷土料理出前講座
済々黌高等学校（令和7年10月6日・8日・14
日）



でこ巻きずし完成！今回はペンギんを作りました。