

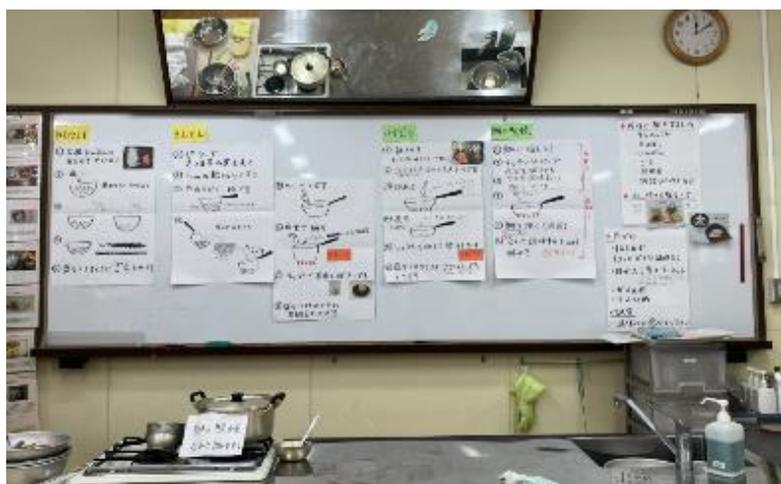
# 「食の名人」による郷土料理出前講座 第一高等学校（令和7年12月1日～5日）

12月1～5日に、第一高等学校1年生9クラスの生徒の皆さんと【辛子レンコン】【おせち料理：紅白なます、鰯の照り焼き、いりどり、きんとん】を作りました。

「食の名人」金子雄子さん、前田洋子さん、持田成子さんにご担当いただきました。



まずは辛子レンコン！名人に準備して頂いた辛子味噌をレンコンに詰めていきます。ポイントレンコンを立てて、回すようにして全部の穴に味噌が上がってくるように詰めます。レンコンを立てて時間を置きます。衣をつけて油で揚げるのは名人にお願いしました。



ホワイトボードには今日のおせち料理の手順が貼ってあります。名人や先生の指示に従い、それぞれの料理を開始していきます。



鰯の照り焼きは両面焼きますが、まずは皮の面から焼くこと学びました。



盛り付けもみんな一生懸命！辛子レンコンも添えて完成！！

ぜひ年末年始にご家庭や地域でおせち料理を作っていい年を迎えてください。

# 「食の名人」による郷土料理出前講座 第一高校（令和7年12月24日）

12月24日【クリスマス】にちなんで、第一高校家庭クラブの生徒の皆さんと【米粉のスノーボール】【米粉の黒糖シナモンロール】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。



【米粉のスノーボール】無塩バター、粉糖、アーモンドパウダー、製菓用米粉

【米粉の黒糖シナモンロール】パン用米粉ミズホチカラ、サイリウム、イースト、砂糖、塩ぬるま湯、こめ油、黒糖、シナモンパウダー、カルダモン、レーズン



名人よりデモンストレーション！

生地には黒糖シナモン、クリームチーズ、レーズンをちらしいよいよ巻いていきます。生地がとても柔らかいので丁寧に手前から巻いていきます。カットするとき綺麗な断面でおいしそう。発酵、オーブンで焼いたあとの出来上がりが楽しみです。



スノーボールは簡単！バターに材料の粉類を混ぜて、一口サイズに丸めます。  
こちらも20分ほど160℃で焼いたら完成。



クリスマスの雰囲気ですり付けが整い完成！  
米粉を使ったデザートなので小麦アレルギーの方でも召し上がれます。

季節に合わせた料理やお菓子を作るとさらに楽しめるねと生徒さん達もおいしくいただいていた。

# 「食の名人」による郷土料理出前講座 第一高等学校（令和8年2月3日）

2月3日【節分】にちなんで、第一高等学校1年生の生徒の皆さんと【ひな人形でこまき】  
【ミニ桃の花でこまき】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。



材料はすし飯、きゅうり、厚焼き玉子、野沢菜、サラミ、チーズかまぼこ、海苔、  
鮭ふりかけ、桜でんぶ、緑でんぶ、魚肉ソーセージ



名人よりデモンストレーション！

でこまきはお米の配置や巻き方によっておだいらさま、おひなさまと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。

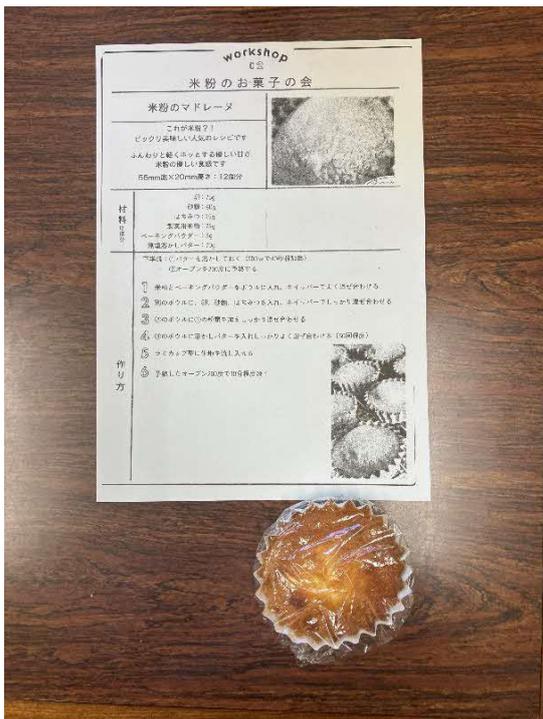


つぶれないように丁寧にカットしてでこまき完成！  
今回はひな人形でこまきを作りました。  
日本の文化と伝統料理を学ぶいい機会になったと感想がありました。  
今日は【節分】南南東の方角を向いてみんな食べたのかな。

# 「食の名人」による郷土料理出前講座 第一高等学校（令和8年2月18日）

2月18日に、第一高等学校1年生の生徒の皆さんと米粉で作る【米粉マドレーヌ】を作りました。

「食の名人」早田雅美さんに授業いただきました。



材料：米粉・砂糖・はちみつ・ベーキングパウダー、バター

また、今回は生徒さん各自で中に入れていたものを持参し、自分だけのマドレーヌを作りました。

名人よりデモンストレーションがあったのちに各班で作っていきます。

各班で紙を見ながら進めていきます。

各テーブル真剣に作業に取り組みました。



生地が出来上がったら型に流し込みます。



マシュマロやチョコチップなど各班で思い思いの品を入れていきます。

今回はおやつにぴったり、また米粉で作るマドレーヌを作りました。自分自身で作ったマドレーヌは温かく初めて温かいマドレーヌを食べた生徒も多くいました。ぜひ自宅で中身の具材を変えてマドレーヌやほかのお菓子を作ってみてはいかがでしょうか。