



## 第6回 料理教室 西洋料理



9月3日(土)、第6回料理教室を行いました。テーマは西洋料理！！メニューは、チーズのクリームスープ、若鶏のトスカーナ風煮込、パンナコッタでした☆  
 今回のメニューの若鶏のトスカーナ風煮込には、カニ醤油さんの新商品である、モンゴリアンソースを使いました(^▽^)風味豊かな味わいのソースに出来上がり、皆さん大満足の様子でした♪クリームスープも塩麹仕立てにし、塩麹白狐を使用し、「和」と「イタリアン」のコラボレーションを楽しみました。

次回は**10月1日(土)**です！！ぜひ、ご参加お待ちしております☆☆★



見えにくい人は  
上の大きな鏡  
で講師の手元  
が確認出来ま  
す☆

説明にも、熱が入ります！



本校の成松学科長が講師となり調理手順など説明をします



同じ班の人と協力しながら、集中して料理に取り組んでいました☆



出来上がりです！！



全員で試食の時間♪

みんな笑顔、至福のひと時です！！