

稚内漁協女性部 浜のお母さん料理教室

開催日時 平成30年11月6日(火)10時40分～13時10分
開催場所 稚内市立声問小学校
主催 稚内漁業協同組合女性部
講師 稚内漁業協同組合女性部 6名
参加者 稚内市立声問小学校 全校児童 15名

稚内漁業協同組合女性部の長田谷（おさだや）部長ほか5名の女性部員が講師を務め、地元で獲れたサケやタコ、昆布などを使った料理教室を行いました。

浜のお母さんと児童は、チーズと大葉をはさんだサケフライ、サケのあら汁、タコの炊き込みご飯、シーフードお好み焼きを作りました。

児童は、浜のお母さんから調理方法を教えてもらい、真剣かつ楽しそうに調理していました。

サケの捌き方を習う児童



サケフライの調理



お好み焼きの調理



調理する浜のお母さん



できあがった料理は、給食の時間にみんなで美味しくいただきました。児童からは口々に「すごくおいしい」という声が聞こえ、浜のお母さんも嬉しそうでした。

児童はレシピを持ち帰り、「家でまた作りたい」と話していました。

できあがり



食事の様子

