

10月8日 ペルー料理

本校非常勤講師(公民・国際)の黒田協子先生と、そのご主人でレストランパレットのシェフ、渡久地ミゲルさんのお2人を講師にお招きして特別授業を行いました。

<5校時 ペルーの紹介 ペルーの野菜クイズ>

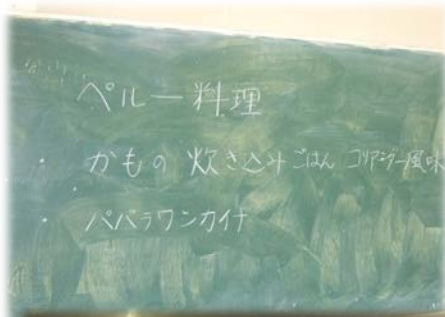
ペルーについて学びました。黒田先生が、さまざまな珍しい野菜を持ってきてくださいました。



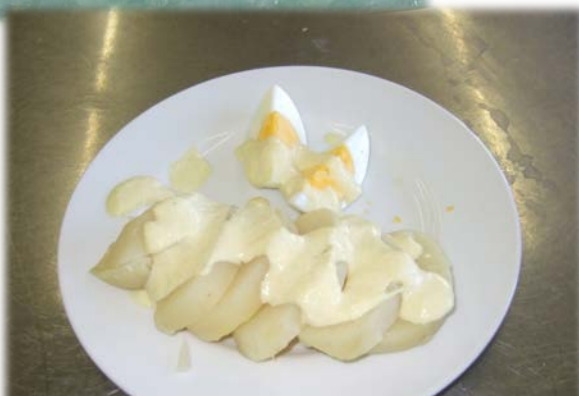
意外と日本と身近な国であることを知り、びっくり。
見たことない野菜がたくさんありました!

<6校時 ペルー料理の調理・試食>

かもの炊き込みごはん コリアンダー風味を試食し、パパラワンカイナを調理しました。



初めて鴨肉を食べた!
お肉柔らかくておいしかったー。
パパラワンカイナ、不思議な味
だったけど、おいしかった!



<パパラワンカイナ>
生クリーム、クラッカー、炒めた玉ねぎなどをミキサーにかけたものをソースとしてかけます。



<かもの炊き込みごはん>
コリアンダーがたっぷり入った、炊き込みごはん。だしとして、昆布も入っていました。