

パパとエコなクッキング

日時：令和6年8月18日（日）10:00~12:30

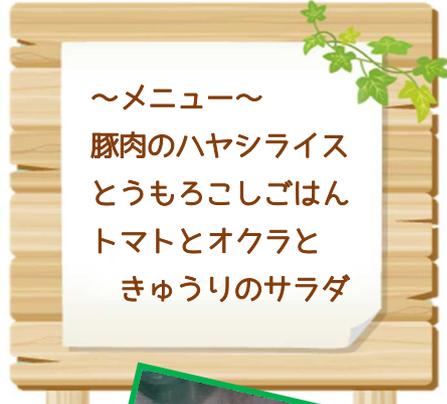
場所：かごしま環境未来館 1階食工房

講師：村山 美由紀（キラ活 cooking お料理・お菓子教室 主宰）



村山 美由紀 先生

お父さんと子どもでエコなクッキングに挑戦！
鹿児島県産の豚肉、旬の野菜を使い、生ゴミが少なくなる野菜の切り方も教えていただきました。
洗いものも、汚れを新聞紙でふき取ってから！
お家でも、家族みんなでエコなクッキングに取り組んでほしいと思います！



とうもろこしの芯も一緒に炊いてうまみをまるごといただきます！

やきにくのたれ、ウスターソース、ケチャップでオリジナルの味に！



ぼくはりょうりをして、こんなにたいへんだなとおもいました。（小1）

いためるのは学校でもしたけれど、肉は初めてちょうりしたので、わくわくしました。本当にルーなしでできて、びっくりしました。（小3）

先生の説明が分かりやすく、私たち親子でもよく理解でき、スムーズに作業することができてよかったです！

なかなか普段できない娘とのクッキング、とても楽しかったです！



主催：かごしま環境未来館