



「高校1年生の2学期調理実習は「50分で3品完成・スピードクッキング」。ピッツァ・マルゲリータ、コーンスープ、杏仁豆腐(あんにと豆腐)を作りました。50分間という限られた時間の中、生地からつくるピザの他、スープとデザートを調理し、試食と清掃までを行いました。どのクラスもチームワークよく実習ができたので、時間内においしく食べることができました。



## ピッツァ(西洋料理) & 杏仁豆腐(中華デザート)

今回は「ピッツァ・マルゲリータ」を小麦粉を使って生地から手ごねで作りました。マルゲリータとは出来上がったピザ生地の上にトマトソース、バジル、チーズをのせたシンプルなものでナポリピザの代表です。レストランなどでもよく見かける定番の組み合わせです。中華デザートの「杏仁豆腐」はさくとした食感でゼラチンよりも固まる時間が早い寒天を使用しました。寒天はようかんなど和菓子などにも使われる素材です。いずれも自宅で簡単にできるメニューなのでぜひ、復習してみてください。

今回つくった3品

1. 杏仁豆腐
2. ピッツァマルゲリータ
3. コーンスープ

丸いピザをカッターで人数分にきれいにカット!



## 自作のマスクで実習をしました

1学期の被服実習では自身で考えたデザイン画をもとにガーゼマスクにアプリケや刺繍などを施したオリジナルマスクを製作しました。今回はその自作マスクを着用して調理実習をおこないましたが、どれも手の込んだ個性的な作品ばかりで楽しい実習となりました。マスクは手洗いすることで繰り返し使えます。次の実習でも活躍させてください。



人気のキャラクターや動物、名前など様々なデザインがありました。

## 編集後記

3学期は包丁を使って野菜を切る実習を行います。普段包丁を持ち慣れていない人は家の手伝いをするなどして包丁に慣れるようにがんばってください!

