

ブログ

[HOME](#) / [ブログ](#) / [Introducing Long Course Cooking](#)

2021年8月12日

ブログ

Introducing Long Course Cooking

福岡市早良区百道浜にあるコーナースインターナショナルスクールです。

コーナースでは日本に居ながら海外留学体験のひとつとして、完全英語のクッキングレッスンがあります。

現在好評につき、受講ご希望の方はお早めにお問い合わせください。

さて、全て英語で書かれたレシピには、生活をするには必要なものに関わらず、英会話教室や学校の教科書ではあまり教えない表現があるので、クッキングレッスンは語彙を増やすチャンスです。

そして、今注目されている非認知能力も高まり、おうちでも進んでお手伝いをするようになったとお喜びのお声を頂いています。

トッピングには地元の食材を使用し、食材への関心、知識を高めました。

では今回のメニューは何だったのでしょうか？

正解は「マルゲリータピザ」です。

マルゲリータの名前は、イタリア王妃に由来しているそうです🇮🇹

1889年、王妃がナポリを訪れた際に職人が調理したピザは、トマトの赤、モッツァレラの白、バジルの緑、まさにイタリア国旗の色合いを王妃が気に入ったことから、王妃の名前に因んで、「マルゲリータ」ピザと名付けたという説があります。

そのような由来を聞いて、ナポリピザ人気№1の時マルゲリータピザを作りました。

本格的な生地でカリカリやもちもちを味わえるのは手作りならではの…。

蓋をしてチーズが溶けるまでしっかりと焼きました。

イタリア気分満喫の焼き立てアツアツの美味しさで、チーズように子ども達の笑顔もとろけていました。

「ゼロからスタート、スラスラ話せるまでに!」のコーナースでは、食に対する感謝の気持ちを深め、自然と英会話が飛び交うような経験学習の環境を整えています。













