

ブログ

[HOME](#) / [ブログ](#) / Summer School Cooking

2021年8月25日

ブログ

Summer School 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。先日は、まあいいホカホカの国民的おやつを作りました。それは何でしょうか？

そうです!「たこ焼き」です🐙

英語のレシピを読みながら、準備から出来上がりまでの工程を考えることは、プログラミング的思考力の育成にもなります。

また、暗いニュースばかりの夏休み、せめてもの思い出としてお祭り気分だけでも味わうことは出来ないものかと考え、万全な感染症対策をして実施しました。

本物にこだわるコーナースは、国産小麦粉100%と国内産の鰹節から手間暇かけて取った出汁を使い、添加物を使わずに規定の3倍以上の濃厚な風味を出すことに成功しました♪また、たこは北海道産の茹で蛸を使用。常に吟味した食材しか使用しておりませんので、健康を気にされる方にも自信を持っておすすめできるクッキングレッスンです!

仕上げにはおたふくソースに秘伝の隠し味を入れてこだわり抜きました(^ ^)香りがよく高級とされている国産の青海苔で仕上げたホカホカのたこ焼きは、ふんわりパリッとした食感で子どもたちに大好評♪喜んで頂けることとお子様の成長を間近で見れることが、私共スタッフの何よりの喜びです。

「ゼロからスタート、スラスラ話せるまでに!」のコーナースの完全英語のクッキングレッスンでは、英語のレシピや日頃使わない英語表現に触れながら語彙が増えるので、自然と英語が飛び交います。























