

ブログ

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

2021年10月3日

ブログ

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。

今回は、コーナース校長がイタリア訪れた際に、偶然入ったお店で出会った奇跡のメニューについてお伝え致します。

とあるレストランでの出来事、メニュー表にあるSpaghetti Napolitanaの記載を目にして、「ナポリタンは日本料理では？」と思い試しに注文したところ…濃厚トマトソーススパゲティが出されたのです🍝

あまりにも美味しかった、その味が忘れられずにコーナースでは、英語でレシピを起こして本場の味を再現！

もちろん本物にこだわるコーナースでは、常に吟味した食材しか使用しておりません(^^)湯むきしたフレッシュトマトを使用し、酸味に加えて国産鶏と新鮮玉葱、そしてバジルをふんだんに使用して味わい深く仕上げましたよ🍅

お野菜たっぷりの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！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なります。万全な感染症対策をして実施しました。

その名もChicken Tと名付けられたこのメニューはお子様にも大好評♪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を増やし、お子様の口から自然に英語が出てきます。























