

ブログ

HOME / ブログ / Long Course Cooking

2021年11月15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授業があります。先日は地理のレッスンでも学んだイタリア由来のあの料理を作りました。そう、ピカタです。

日本では豚肉で作りますが、本場イタリアでは仔牛または鶏肉で作られます。

アメリカではイタリア移民が多く、ピザなどがアメリカ独自で普及したように、ピカタもアメリカではチキンピカタとして好まれます。今回はアメリカンスタイルのチキンピカタを作りました。

九州産の鶏胸肉の一枚肉を使い、揉み込む工程や焼く工程の時点で”I’m hungry.”や”I wanna eat it now.”などの声が聞こえてきて、ワクワク気分の子どもたち♪クッキングは英語の語彙が増えることに加え、注目されている非認知能力が高まりますので、おうちでも進んでお手伝いをするようになったと大好評です(^^)

「ゼロからスタート、スラスラ話せるまでに!」のコーナースでは、食材への安全性とこだわりを第一に考え、食に対する感謝の気持ちを深め、世界各国の料理への学びと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。













