

ブログ

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

2022年1月14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。

さて…そのメニューとは何だったのでしょうか？

それは、揚げずにサクサクヘルシーな栄養の宝庫「焼きコロッケ」です！

コロッケに含まれるじゃがいもは、白米と比較して、カリウムは7倍、マグネシウムは3倍、鉄分も3倍程も多く、育ち盛りのお子様の骨の形成に役立つ効果が期待できます。

コーナースでは、鹿児島産の牛と豚の合い挽き肉、北海道産の北海こがね、佐賀白石産の玉ねぎを使って、素材にこだわり、良質な栄養補給を英会話習得の目的意識を持って作りましたよ♪

食材への知識や英語で書かれたレシピの表現、五感を刺激して手先が器用になる、何より楽しく作れる喜びや達成感を感じられるなど、クッキングには驚くほど沢山のメリットがあります。

今回のレッスンも、料理を作り、こだわりの食材の料理をおいしく食べて栄養たっぷり、英語力もアップする等々、一挙両得のレッスンとなりました(^^)

「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、英語100%の恵まれた環境をお子様に提供し、自然と英語力が身に付くように一流ネイティブ講師が教育しています。















