



ブログ

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

2022年2月12日

ブログ

Long Course Cooking

福岡市早良区百道浜にあるコーナーズインターナショナルスクールです。

コーナーズ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、子どもも大人もみんな大好き「チーズインミートボール」です！

本物にこだわるコーナーズでは、毎回吟味した産地の素材を使用しています。

今回は、鹿児島産黒豚と鹿児島産黒毛和牛のひき肉、モツツアレラチーズとペネはイタリア産を使用しました。

たっぷりのモツツアレラチーズをとろ~りと合い挽き肉に入れて、デミグラスソースでコトコト煮立て…。美味しい魔法と一緒にペネパスタを入れたら、あら不思議！びっくりするほど美味しかったのです♪

みんなを笑顔にするコーナーズ、オールイングリッシュクッキングレッスンは、子どもたちへの人気はもちろん、毎日の食卓で大活躍する、素材の味を保護者様にもお伝えすることで、お料理の幅が広がったとのお喜びのお声をいただいています。

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！」のコーナーズでは、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。















