

## ブログ

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

2022年3月4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…今回のメニューは何だったのでしょうか？

それは、元気満点「マカロニとベーコンとほうれん草のチーズ焼き」です！

本物にこだわるコーナースでは、毎回吟味した産地の素材を使用しています。

今回は、福岡県産ほうれん草と熊本産のジャージー牛乳、そして香り付けに青森県産のにんにくを使用しました。

適度な量のにんにくは記憶力増強効果、脳の血流アップ、知能向上効果、そして頭の回転が早くなります。数々の栄養効果や免疫力の向上は、成長期のお子さんに欠かせないものです。

さらにブレインフードで有名なほうれん草は、神経系の働きに必要なビタミンA・C・Eが豊富に含まれており、記憶力の向上や脳のパワーアップに効果があります。

体に優しく美味しいものを作っているのが人気の理由のオールイングリッシュクッキング！

その、皆を笑顔にするレッスンは、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ばかりではなく、食べる喜びや作る達成感を感じられますよ❤️

「ゼロからスタート、スラスラ話せるまでに!」のコーナースのクッキングには驚くほど沢山のメリットがあります。

おいしく食べて栄養たっぷり、英語力もアップする一挙両得のレッスンです♪

























