

## ブログ

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

2022年6月5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、スタミナ満点「ガーリックステーキ炒飯」です 🍽️

発育中のお子様は、大人より多くの蛋白質やエネルギーを必要としているため、良質なお肉が求められます。

今回コーナースが使用したのは佐賀牛の中でもモモ肉の中心であるシンシンです。

牛のモモの部位には牛全体の40%の水分量があると言われており、シンシンには特に肉の旨味が濃縮されています。モモ肉は比較的噛み応えがある部位ですが、シンシンはその中でもとても柔らかく、キメも細かい部位で、アッサリとしたサシが柔らかくて食べやすい部位です。上質なお肉は育ち盛りのお子様の成長に役立つ効果が期待できます。

そして、使用した青森県産のにんにくは、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。

コーナースでは、素材にこだわり、数々の栄養効果や免疫力の向上など、良質な栄養補給と英会話習得の目的意識を持ってクッキングに取り組んでいます♪

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り、何より楽しく作れる喜びや達成感体得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、美味しそうな匂いに鼻をくんくんさせながら、英語でのクッキングを楽しんでいましたよ(^^)

「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。





















