

ブログ

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

2022年6月20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、お肉と一緒に野菜をたっぷり食べられる栄養バランス満点「チャブチェ」です。

これは、漢字で「雑菜」と表記する日本での野菜炒めともいわれている韓国料理です。

韓国春雨、人参、キノコ、玉ねぎ、牛肉などの材料を炒めて、醤油ベースとごま油などで味付けした、優しい香りが食欲をそそるお子様人気メニューです。

韓国春雨は薩摩芋の澱粉から作られており、日本で市販されている春雨に比べるとかなり太い為、コーナースでは、博多を代表する老舗の韓国食材店様より調達しました。

また、福岡県産の人参、佐賀県産の玉ねぎ、大分県産のニラ、福岡県産のエリンギ、青森県産のニンニクとどこまでも素材や産地にこだわり、お肉は上質の「宮崎牛」を使用しています！

こちらは、いつもお世話になっている地域の精肉店様より、育ち盛りの子どもたちに良質なお肉をということで、特別に柔らかく旨味が濃縮されている部位を選んでいただいています。

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、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。

今回は、炒める野菜が多くて大変そうでしたが、大活躍し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。





























