

高校の食育講座



もぐもぐジョッピーの
気まぐれ日記

今回は、7月に開催された
「食育講座」の様子を紹介するよ！
高田北城高校の生徒さんが「笹寿司」
と「たけのこ汁」、そして「ちまき」
を作ったんだ！！



初めて**笹寿司**を作る生徒さんもいたけど、
みんなとても器用！



笹の葉のいい香りが広まって、
食欲をそそられたよ

ちまきを巻く作業は少し難しかったみたい。



でも、みんな真剣に取り組んでくれて、とっても上手だったよ！



ちまきがいっぱいできたよ！

生徒から
『また作りたい！』
『郷土料理を伝えたい！』
との声がありました。
うれしいね！



i ちまきにまつわる豆知識！

新潟県の「三角ちまき」は、もち米を笹で包み三角に折って茹でる素朴な郷土菓子。きなこをかけて食べる伝統の味で、笹には防腐効果があるよ。戦国武将の上杉謙信が携行食として考案したとの言い伝えも残っているよ！



※ちまきの包み方は、リール動画に掲載しているよ！ぜひ、作ってみてね！