

CSⅡ家庭科班 「英語で料理教室～フィリピンの家庭料理～」

7月27日（水）、大阪国際交流センター職員、タン・アルビン・タピアさんに講師として来校して頂き、本校調理教室にて「英語でつくるフィリピン料理教室」を行いました。どこの国にも伝統的な手料理があり、家庭で作る料理にはその国・土地の伝統、文化、習慣などが色濃く反映されています。手軽に作る家庭料理を楽しみながら、同時に英語にも親しみ、フィリピンの食文化に触れる体験となり、今後の各班の探究テーマを深く掘り下げていく良い機会となりました。当日は、講師の方の調理工程を見ながら、英語での作り方の説明を受け、調理するという実習でしたが、参加生徒はしっかり聞き取って理解し、どの班も上手においしく調理していました。また、試食後は、英語によるフィリピンの食文化の紹介も行って頂き、初めて耳にする料理や食材に新しい発見もあった様子でした。

～以下、生徒の感想（抜粋）～

- ・フィリピンは様々な国の料理からなっていておもしろいと思った。
- ・日本では普段絶対食べないようなものでも、海外では日常的に食べられていることを知った。
- ・フィリピン料理を知れたのと同時に英語でコミュニケーションをとることもできたのですごくいい体験になりました。
- ・同じ具材なのに、いつもと違う調味料を使うだけで日本料理とこんなに違うんだ！とびっくりしました。
- ・英語はとても聞きやすく、理解しやすかったです。
- ・ナンプラーを使ったことがなかったので新鮮でした。
- ・スープは味付けが塩コショウだけなのに、とても美味しく、素材の味が活かされているのだなと感じました。

★MENU★ Lumpiang Togue【もやしの春巻き】
Nilagang manok【チキンスープ】 Yema【フィリピンのスイーツ】

