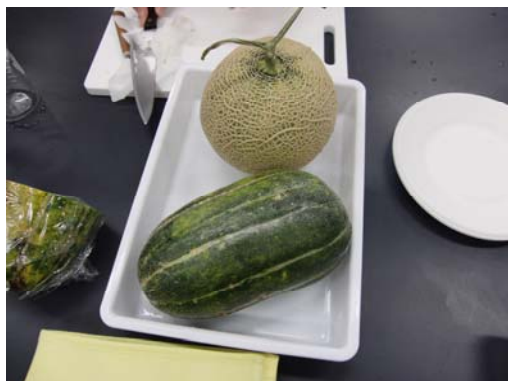


中高生・アフタースクールプログラム
学習の記録（８月２２日）

【講義】江戸東京野菜と料理実験（１０：００～１３：００）

○講師：食育・野菜料理コーディネーター 酒井文子 先生

江戸東京野菜について詳しく解説していただきました。



江戸東京野菜と現代よく使われる野菜
を食べ比べ（寺島なす、銀まくわうり）

野菜本来の味がわかります

その後はいよいよ江戸東京野菜を使った料理実験です



完成品は寺島茄子とカッテージチーズ
の黒米巻きすし

酸凝固によるカッテージチーズづくり、アントシアニンによる色の変化等を
体験しました

【前半活動のまとめ】（１４：００～１６：００）

班ごとに今までに学んだことをまとめ、発表を行いました。

