

菊池農業高校

～米粉料理講習会～

実施日：令和4年12月13日(火)、令和5年1月12日(木)

対象生徒：3年生活文化科食物専攻生、2年生活文化科

講師：大津家熱子先生(くまもと米粉インストラクター)

実施内容：3年「フライパンDE米粉パン・米粉キーマカレー」
2年「米粉シフォンケーキ」

今年度は、家庭で米粉を気軽に使ってもらうために、『入手しやすい食材・基本的な調理器具・わかりやすく短時間で作ることのできるレシピ』を提案していただいた。

お店で米粉を探してみます。



米粉100%のパンができることに驚きました。生地を寝かせる必要もなく簡単でした。



講習会をとっても楽しみにしていました。シフォンケーキを初めて作ったけれど成功して嬉しかったです。

