

6月30日、「ルクエで簡単 親子料理教室」を開催しました 僕にも私にも、簡単においしく料理ができた!

主催/サンケイリビング新聞社 協力/コラムジャパン、日清フーズ

パパも新発見! 子どもと料理をするのって楽しい

「主婦の日」を応援するイベント「ルクエで簡単 親子料理教室」が、6月30日に開催されました(主催/サンケイリビング新聞社、協力/コラムジャパン、日清フーズ)。当日は、6組のパパ&キッズが「HATAKE AOYAMA」の神保佳永シェフに教わりながら、料理に挑戦。メニューは「ルクエスチームロースターで作る白パン」です。

まずはシヤム作りから。種を除いたサクランボ、千切りにしたシヨウガ、グラニュー糖、レモン皮をルクエスチームレンジに入れ、電子レンジで約3分加熱後、冷たい材料をよく混ぜ、発酵したら電子レンジにかけるだけ、ととても簡単!

パパもキッズも半数以上が「料理はほとんどしない」ということでしたが、みなさん手際よく、実際に楽しそう! 「この



●白パンこねはスチームロースターの中で、手が汚れないのでラクチン



●パパとキッズで仲良く野菜切り。薄切りがやや厚めになっても、加熱時間を調整すればOK



●小学校で食育の特別授業に携わる神保シェフの説明は分かりやすいと好評



●4品すべてが完成! 朝ごはんにもピッタリのメニューです

●白パンは1.5倍くらいに膨らめば発酵完了。通常は冷蔵庫で6時間以上ねかせますが、夏場なら日なたに置けば30分くらいで膨らみます。「大丈夫、膨らんでるよ」「イーストの香りがするね」と親子で仲良くチェックします



●仕上げの「ケチャップアクション」も真剣!



●ママも参加して試食タイム。「おいしーい」の声に、パパもキッズもニコリ。「野菜そのものの味が感じられるね」「家でもまた作りたい」の声が続出しました



「子どもと料理するのは楽しいですね」とパパもニコニコ。「家でもまた作りたい!」とのキッズの言葉に、ママもうれしそうでした。

「野菜もいれちゃおうよ!」「もう電子レンジにかけてもいいかな。」など、親子の会話も弾みます。「子どもと料理するのは楽しいですね」とパパもニコニコ。「家でもまた作りたい!」とのキッズの言葉に、ママもうれしそうでした。



お土産は「ルクエスチームロースター」「スパチュラ」「日清 カメラヤ 強力小麦粉」「日清 スーパーカメラヤドライイースト」 神保シェフの「ルクエスチーム ケース レシピ集」など。家でもすぐに白パンが作れると参加者に大好評でした