

2017年10月23日
マックスバリュ西日本株式会社

マックスバリュ段原店クッキングステーションにて 10/14(土)「親子で作れる料理体験イベント」を開催しました！！

マックスバリュ西日本株式会社(本社:広島県広島市南区/代表取締役社長:加栗 章男)は、2017年10月14日(土)、マックスバリュ段原店のクッキングステーションにて親子で参加する料理体験イベントを開催しましたので、ご案内申し上げます。

「親子で作れる料理体験イベント」は料理の楽しさと食材の旬やバランスの良い食事を学ぶことを目的に毎週土曜日に開催しております。事前にお申込みいただいた小学生以下のお子さまとその保護者の皆さまが、マックスバリュ段原店のクッキングステーションに常駐する栄養士と一緒に手軽に作れる料理を体験します。

今回は、旬のさつまいもを使った「蒸しパン」を作りました。1cm角に切ってレンジで加熱したさつまいもを、ホットケーキミックス、卵、牛乳、砂糖などと一緒に混ぜてタネを作ります。クッキングシートを袋状に成形してタネを流し込み、レンジで2分程度加熱して火を通すとふっくら蒸しパンの出来上がりです。

さつまいもを包丁で切る作業はお子さまには少し難しく、輪切りのさつまいもをレンジで蒸して柔らかくしてから1cm角に切ってもらうなど工夫しました。「家では下の子どもに手をとられて、なかなかお料理させてあげられないけど、ここだとイライラせずに見守ることができます」と話してくださる保護者さまもいらつやいました。

【イベント概要】

日 時 : 2017年10月14日(土) ①10時~ ②11時30分~ ③14時~ ④15時30分
実施場所 : マックスバリュ段原店クッキングステーション
実 施 者 : 三島 瞳 先生(管理栄養士)
参 加 者 : 小学生以下のお子さま(保護者含む)約25名
実施内容 : 料理体験「さつまいも蒸しパン♪」



【クッキングステーションについて】

店内の食材を使って料理の楽しさを提供し、旬の料理やバランスの良い料理をご提案します。専任の栄養士が食材に関する知識をもとにお客さまの食のお悩み・ご相談にお応えしています。



以上