お料理教室、開催しました！

10月14日（日）に若羽調理専門学校にて献血特典イベントとして「お料理教室」を開催しました。講師に同専門学校家庭調理科総主任・田中先生をお招きし、親子連れの方も含め26名の方にご参加いただきました。

この日の献立は「しめじの土瓶蒸し」「えびの変わり揚げ」「舞茸と菊菜のお浸し」。「献血できる健康な体作り」をテーマに旬の食材を取り入れたものとなりました。参加者には意外に男性（30～40代）も多く、昨今は男性もお料理に興味をもたれている方が多いことが伺えました。普段料理をする方もしない方も、班ごとに協力しあい和気藹々と調理に取り組まれ、美味しいお昼ご飯が完成しました。

参加された方からは、「家庭科の調理実習みたいで楽しかった」「普段料理をしないから不安だったけど、みんなで協力して美味しいものができた」「これなら家で実践できそう」等のお声をいただきました。親子で参加された方からは「こうした親子イベントを増やして欲しい」とのご意見をいただきました。今後も献血頂いた方に楽しんでいただけるイベントを企画していきたいと思います。