

## 国際理解料理講座

「英語を学びながら、ケベック料理を作りませんか？」を開催しました。



9月30日(日)文化会館にて、定員(45名)いっぱいの参加者で賑やかに開催されました。ケベックの一流レストランで提供されるスープや一味違う味付け方など教わり、歓談タイムでは、調理器具や調理方法などについて、英語では何と言うか?などの英語のミニレッスンやケベックの料理・文化等についてのお話がありました。調理中ドミニク先生は、ひとつひとつのテーブルを廻って下さり、直接質問を受けたりしながら丁寧に教えて下さいました。

「ヘルシー料理でうれしかった」、「英語に触れながら楽しく参加できた」、「盛り沢山メニューでびっくりした!」などうれしい声もたくさん頂きました。ありがとうございました。

ドミニク先生も、皆さまに満足していただけて、とても喜んでいらっしゃいました。



<ドミニク・ドゥブロワ先生>  
カナダ・ケベック州出身  
日本在住2年4ヶ月  
西洋の調理方に基づいて、簡単に  
手に入る旬の新鮮な日本の食材  
を使って、ヘルシーで美味しい独  
創的な料理を教えてください。

### 当日のメニュー

1. 帆立貝とバジルオイルのカボチャスープ
  2. ポレンタのブラックオリーブ添え
  3. カマンベールソース添え豚肉のメイダイヨン
  4. バナナフランベ
- レシピが欲しい方は、協会までお問合せ下さい。