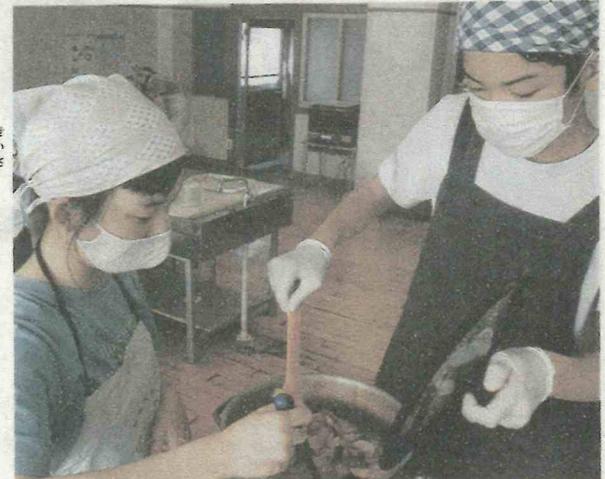


フルコース シェフは中学生

星槎名古屋中生



本番当日に提供する料理を試作する生徒＝いずれも中村区の星槎名古屋中で

星槎名古屋中学(中村区)の料理部と食育ゼミの生徒たちが、知多市緑町の市民活動センターにある手作りカフェ「Ada-Coda(アダー・コーダ)」で、予約制の「中学生レストラン」を開く。本格的な料理を振る舞うべく準備してきた生徒たちは、8日の本番を楽しみに待つ。(伊藤聖笑)

8日、知多でレストラン 満席に

同校には不登校の経験がある生徒ら約300人が通う。中学生レストランは、料理の提供を通じて達成感を感じてもらおうとの狙いで、2015年から新型コ



当日提供予定の料理

ロナウイルス禍の間を除き毎年行ってきた。ここ数年は2週間程度で予約枠が埋まる人気ぶりといい、今回もすでに空席はない。

当日は生徒十数人が、ラタトゥイユやチキンのテリーヌなど、フルコースの料理を提供する予定だ。

味や見た目を楽しんでもらえるよう、これまで努力を重ねてきた。フォカッチャは、ふっくらした食感を楽しんでもらえるよう切り方にも工夫。デザートのリ

モンムースには、夏らしい鮮やかな色のゼリーと細かいレモンの皮を飾る。
3年で料理部長の鬼頭汐織さん(15)は「皆さん忙し

い中、予約して来てくれるのがうれしい。この経験は料理以外にもきっと生かせると思う」と、満員御礼の本番を心待ちにしている。