

# 食の都庄内

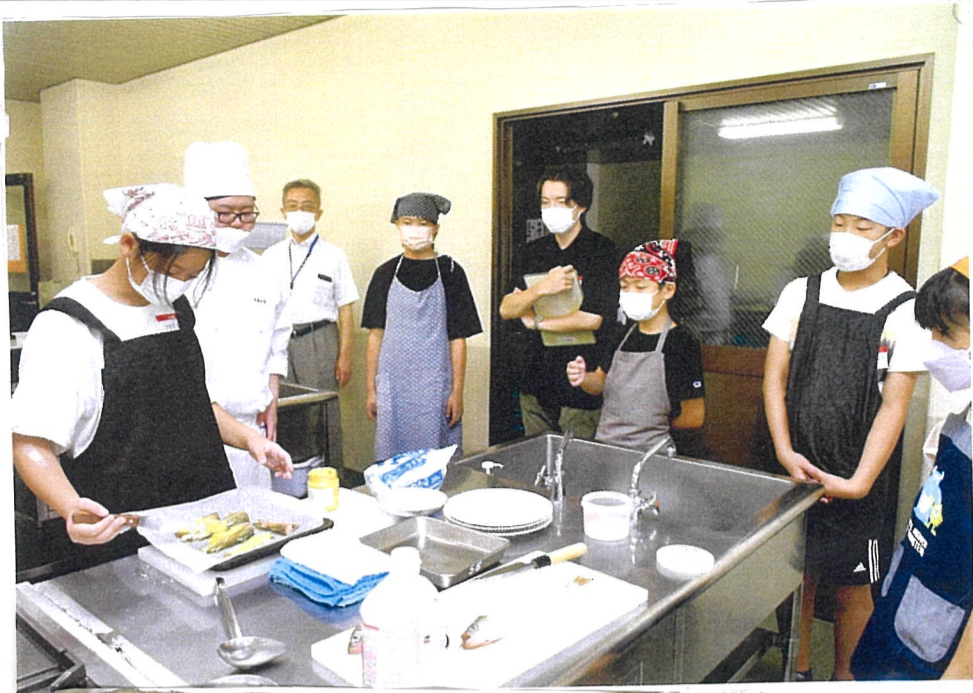
キッズ新聞

## 庄内の魚ミニ料理体験

料理に使われたお魚は、ハタハタだ。た。つ。く。たのは、ハタハタのミニエルの担当の人がし、かり教えてくれた。料理中

思ったことは、ミニエルでバターをたくさん使うこと。味つけをし、かりさせるためだろう。か。自分はずらパンでバターをと

かした。家のフライパンとちがってすべと鉄でできているため、あつた。ハタハタの身は、あかくて、バターの味は、し、かりついていた。一人でミニエルを使ってみたいと思う。



ホテルリッチ&ガーデン酒田  
昼食でみんな満足  
イチオシのスープを紹介

庄内浜で獲れた魚は  
どこの冷凍庫の中を  
調査！！

庄内浜でとれた魚は、大きい冷凍庫の中に入れられます。中の温度はマイナス二十五度だそうです。ぬらしたタオルを入れたら、あつという間に凍ってしまします。中には、アジなどがありません。一番たくさんあつたのは、いかでした。酒田は昔

いかで国にお金を出して、いと聞いたことがありません。酒田はいかが、ほうふなのびはないでしょうか。みなさん、もしかしたら悪いことばかりしている、寒いこの冷凍庫に、とじこめられてしまいかもしれません。

自分イチオシの料理は、お魚のダシのトマトスープです。ダシに使用されているお魚は、タイだそうです。とても、のうこうでおいしいからです。スープに付けているのは、にんにく、コショウ、食塩、だまら、さ。食塩

方として、いいのは、まず一口飲んでから、にんにくマヨをとかして飲んでいくと良いらしいです。にんにくのパンチがきいて、おいしかったです。このごごは、食事のマナーを学ばました。

### 二編集 後記

自分でいちばん楽しかったのは、ミニエルをつくらなかったです。まじ

料理をすることが好きだからです。食糧が、いちばんおいしくて、一番

いい体験になったと思います。

