

















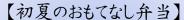






3年生「総合部理実習」

3年生の総合調理実習では、例年学校職員を対象に週に1度 ランチを提供しています。今年度は、コロナの影響もありサービ スなどは実施せずにお弁当の配膳を行っています。



- •生姜ご飯
- •冷製茶碗蒸し
- ・天ぷら一抹茶塩―
- •野菜の炊き合わせ
- •鮭の幽庵焼き
- •豆腐田楽
- ・小松菜ときのこのごま和え
- ・水ようかん

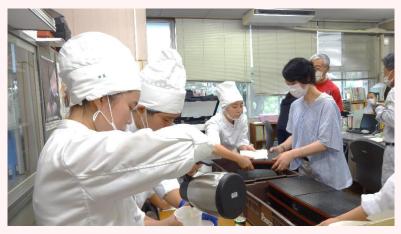












【おとな様ランチ弁当】

- 冷製コーンスープ
- ・ハンバーグステーキ
- ・スパニッシュオムレツ
- ・ポテトサラダ
- ・ピクルス
- ・マンゴーババロア

2年生 「日本料理实習」

2年生の日本料理では例年鰻を調理しています。今年度は、天候不良による臨時休校により生徒たちは鰻を捌くことができませんでした。 生徒たちはとても残念な様子でしたが翌週、処理されたうなぎに串を うち、焼き場で焼き香ばしく美味しい鰻重が完成しました。















●今後の予定

〇 | 年…西洋料理作法講習会(8月)

〇2年…日本料理作法講習会(8月)

〇3年…中国料理作法講習会(11月)

★高校生どら焼き6月~ | 2月