

岩津高校調理国際科の料理教室

岩津高校調理国際科では、夏季休業中に中学生料理教室を開催します。調理することが好きな人、食べることが好きな人、この機会に調理に挑戦してみたい人、岩津高校の調理国際科の2、3年生と一緒に調理を楽しんでみませんか？希望する人は、中学校の先生・保護者の方とよく相談して、岩津高校のホームページから各自で申し込んで下さい。

1 実施日時

令和6年8月2日（金） 午前9時から午後0時（受付は午前8時45分から）

2 場 所

岩津高校特別教室棟1階 第1調理室、会食室

3 内 容

高校生と一緒に料理を作り、その後、一緒に試食をします。実習内容は「鶏肉のガランティヌ」と「パリ・ソワーズ（じゃがいもの冷製スープ）」を作る予定です。その他、調理国際科の生徒が事前に作った料理も試食してもらう予定です。

4 参加費

1,000円（レクリエーション保険加入費を含む）

5 募集対象

岡崎・豊田市内の中学2、3年生

6 募集人数

30名（先着順）

7 持ち物

エプロン、三角巾（髪の毛の長い人は結んでください）、マスク（実習中はマスクを着用してください）、体育館シューズ、筆記具

8 申し込み方法

岩津高校のホームページの調理国際科のページから個人で申し込んで下さい。

なお、申込開始は7月5日（金）午後4時です。

参加が決定した人にも、後日、調理国際科より直接案内メールを送ります。

9 申し込みの際の注意事項

- （1）保護者の方の見学および中学生の見学のみの参加はできません。
- （2）当日作る料理は、アレルギー対応はしません。アレルギーのある人は申し込む際に注意をしてください。（アレルギー特定原材料としては、現在、卵、牛乳、小麦、鶏肉、豚肉、ゼラチンを使用する予定です。なお、当日使用材料は開示します。）
- （3）頭髪・爪・服装など身だしなみを整えて参加するようにしてください。
- （4）当日は、徒歩又は自転車、公共交通機関での来校をお願いします。

担当 調理国際科 小嶋 明美

電話 0564-45-2005

FAX 0564-45-6260