

1年

調理実習

- ①調理師に必要な能力と態度の育成
- ②自ら課題を発見し解決しようとする意欲の向上
- ③豊かな人間性と地域社会に貢献できる能力の育成

日本料理：岩泉 貴士 先生（八戸フラザホテル）



- ★鶏照り煮丼
- ★胡瓜と茗荷の梅酢和え
- ★長茄子のオランダ煮
- ★豆腐とあおさの味噌汁



- ★海老と野菜の天婦羅
- ★出汁巻き玉子
- ★砵巻きの土佐酢掛け
- ★白飯
- ★御吸物



- ★鱈の幽庵焼きと出汁巻き卵
- ★鱈の南蛮漬け
- ★砵巻きの土佐酢掛け
- ★白飯
- ★蓴菜と焼茄子の赤出汁



- ★鯛の松皮造りと花造り
- ★出汁巻き玉子
- ★白飯
- ★五色素麺
- ★葛切り



- ★鯖の竜田揚げ 甘酢餡掛け
- ★翡翠茄子のお浸し
- ★出汁巻き玉子
- ★白飯
- ★茸の壺蒸し



- ★秋刀魚のさんが焼き
- ★出汁巻き玉子のみぞれ餡掛け
- ★占地御飯
- ★秋刀魚のつみれ汁



西洋料理：岩本 一真 先生



- ★ミックスサンドイッチ
- ★野菜とベーコンの
パイザヌスープ
- ★トマトと胡瓜のサラダ

- ★アメリカンクラブハウス
サンドイッチ
- ★ジュリエンヌスープ
- ★オムレツ

- ★チキンソテー
にんにくとローズマリー風味
サラダ添え
- ★野菜とベーコンの
ミネストローネ風



- ★海老のニューバーグソース
サフランライス添え
- ★オートミール
- ★トマトと胡瓜のサラダ

- ★ポークピカタ
- ★シーザーサラダ
- ★牛乳ゼリー

- ★サーモンムニエル
タルタルソース
- ★グリーンサラダ
- ★マリガトウニー風スープ



- ★鯛のソテー トマトソース
ミックスサラダ添え
- ★クラムチャウダー
- ★パンプディング



中国料理：濱田 貢 先生（きざん三沢）



- ★油淋鶏沙律（ユーリンチーサラダ）
- ★蛋花湯（卵スープ）
- ★白飯

- ★鯛の甘酢あんかけ
- ★広東焼売
- ★炒飯

