

3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識の向上

日本料理：伊東広通先生（お料理 七草）



先付け さくら運根明太射込み
桜包み 葉桜
お椀 新じゃがいも平安 薄い豆仕立
花弁うど 千鳥海老 木の芽
進肴 牛八幡巻 天盛りいんげん
食事 新生姜湯ご飯 わじ梅



先付け 胡麻豆腐
フルーツマトのお浸し
お造り ソイ花造り
焼き物 鳥松風
お椀 グリーンアスパラ西京味噌和え
お椀 吸い物（豆腐、三つ葉、海苔）



前菜三種
じゃんさい吸い酢 ずんだ和え 鴨ロール蒸し煮
焼物 鮎の塩焼き 蓼酢
椀物 油目葛打ち 清汁仕立て
小鉢 蛸オクラとろろ掛け
食事 紫蘇ご飯



先付け 焼きナスと茸の焼き浸し
お造り 鯨姿作り
焼き物 秋刀魚のわた焼き
両妻折り串打ち
油物 海老みの揚げ
留椀 菊花汁
食事 白飯



先付け 柿と松の実と春菊の白和え
お造り 秋刀魚 木の葉造り
焼き物 豚肩ロース柚子焼き
酢の物 オレンジ釜盛り
（帆立、スモークサーモン、茗荷等）
椀物 蟹しんじょう
食事 白飯



先付け 柿と松の実と春菊の白和え
お造り 鮪 平造り 鯛 松皮造り
焼き物 豚肩ロース柚子焼き
酢の物 オレンジ釜盛り
（帆立、スモークサーモン、茗荷等）
椀物 蟹しんじょう
食事 白飯

【参観日】



先付け 柚子釜白子焼き
お造り 鮪 平造り 鯛 薄造り
揚げ物 海老東寺揚げ
椀物 蟹しんじょう
食事 牛肉有馬煮とぼろご飯



西洋料理：菅原理弘先生（食彩工房 ラ・ファミーユ）



Soupe au Pistou
ピストゥー入り野菜のスープ
emince de Thon Carapaccio
マグロの薄切りイタリア風カルパッチョ
Beef Stroganoff
ビーフストロガノフ



Medaillon de Espadon a la Provencale
梶木鱈のポワレ
フロバンス風メダイヨン仕立て
minestrone Soupe
ミネストローネ
Crepes Suzette
クレープ シュゼット



Cote de Bœuf Saute a la Chaliapin
シャリアピン ステーキ
Pur é e de navet au St-jacques
帆立貝と白カブのスープ
Escab é che de crevettes
エビのエスカベッシュ



Turbot au champagne
ヒラメのシャンパン蒸しグラタン
Canard a l'orange
鴨のオレンジソース煮
Salade Cesser
シーザーサラダ



Saumon Farcie Café de Paris
鮭のカフェド パリ風
potage Mulligatawny clair
マリガトウニー カレー風味スープ
ベニエ スフレ アラ クレーム



Bouillabaisse フイヤベース
Carré de Agneau Persillé
仔羊のロティ パセリ風味
Pommes de Terre Anna
付け合わせ ポテトのアンナ風
Paris-brest パリブレスト



中国料理：原子内昌彦先生（美野雲飯店）



回鍋肉
生炒米粉（焼きビーフン）
酸辣湯（スーラータン）



白片肉（ゆで豚の薄切り）
宮保鶏丁
（鶏肉とカシューナッツの炒め物）
肉末粉絲（麻婆春雨）



緑一色拌麺
冬瓜の蒸し物ホタテの焼霜添え
鮮果豆沙球
酢辣黄瓜（胡瓜の甘酢漬け）



鍋貼餃子（焼き餃子）
水餃子
生汁蝦仁（海老のマヨネーズ風味）



糖醋肉塊（酢豚）
韭菜猪肝（レバニラ）
青蒸蛋魚翅（中華風茶碗蒸し）



菜肉包子（肉まん）
豆沙包子（あんまん）
露筍炒明蝦（海老と野菜の炒め物）

