

令和7年 4月 調理クラブ活動報告

(一部抜粋して紹介します。)

地道に練習… 技術向上に近道は無いようです。

①かつらむき



姿勢・持ち方確認



まだまだこれから！



食べるのも大変…

②だし巻き卵



火加減が大事。



アドバイスを受けながら練習
を繰り返します。



くっつく原因が分かってきた！次は直す！

③郷土料理「けいらん」を作ってみよう（4/12土）

○令和6年全国高校生クッキングコンテストで銀賞になった先輩方の作品に“けいらん”をアレンジしたものがあり、私たちも作ってみようと思いました。



これらの材料を使って…



茹で上がりの目安は「浮き上がって、鍋肌で、動かなくなる」



あんこの甘さと出汁の旨み・塩みが絶妙

④販売に向けて試作 ～春巻き2種～



今回は、キャベツや筍の春巻きとごぼうの春巻きの2つを試作！



巻き方もいくつか試したい。



油をかけながら揚げます。

⑤職員への販売 ～ホテルイカと筍の炊き込みご飯 ごぼうの春巻～



あんづくり。



お待ちしております。



多くの方にご協力いただきました。

ご協力、ありがとうございました。よりよいものを提供するため、アンケートなども実施していく予定です。