

4月の実習



3年生 日本料理①

講師：伊東広通先生

お料理 七草（八戸市）

先付け さくら蓮根明太射込み
桜包み 葉桜

お椀 新じゃがいも安平 薄い豆仕立
花卉うどん 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 ねじ梅



3年生 中国料理①

講師：原子内昌彦先生

美野雲飯店（八戸市）

回鍋肉

生炒米粉

酸辣湯



4月の実習



2年生 日本料理①

講師：柴田伸二先生

グランドサンピア八戸（八戸市）

和え物 竹の子と山うどの木の芽味噌和え

椀物 蓬豆腐 木の芽

酢の物 サーモンと蛇腹胡瓜の
みぞれ酢かけ 薬味野菜

ご飯 蛭いかと竹の子のご飯



2年生 西洋料理①

講師：蛭子長一先生

八戸プラザホテル（八戸市）

ヨーグルト風味のサラダ・マセドアン

スペイン風にんにくのスープ

(sopa de ajo)

チキンソテー ハーブパン粉焼き

トマトソース