

# 5月の実習

---



## 3年生 西洋料理①

講師：菅原理弘先生  
食彩工房 la famille（八戸市）

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



## 3年生 日本料理②

講師：伊東広通先生  
お料理 七草（八戸市）

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

# 5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）

酢の物 帆立貝の炙り 蛇腹胡瓜・わかめ  
木の芽ジュレ

椀物 豌豆の摺り流し仕立て 海老真薯  
木の芽

造り 勘八の平造り  
大根けん・大葉・山葵・より人参

ごはん 豆ごはん 油揚げ



## 2年生 西洋料理②

講師：蛭子長一先生

八戸プラザホテル（八戸市）

トマトのソークル クラブサラダ詰め

ブロッコリーのポターージュ

ポークカツレツ

パン

# 5月の実習

---



## 1年生 日本料理①

講師：岩泉貴士先生  
八戸プラザホテル（八戸市）

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



## 1年生 日本料理②

講師：岩泉貴士先生  
八戸プラザホテル（八戸市）

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