

令和7年 5月 調理クラブ活動報告

(一部抜粋して紹介します。)

①パウンドケーキ試作&職員への販売



型紙に付着しないよう、生地を流し込む…緊張。



シールします。



いつもお買い上げありがとうございます！

パウンドケーキは、校内外でのイベントでの販売を目指しています！

②生ハムを使った料理のプレゼンに向け試作&試食

長芋・大葉と組み合わせて

↓



長芋をソテーしてもおいしい！↓



↓チーズ&大葉と組み合わせて生春巻き風



↑クリームチーズ、バジルとカナッペに



↑キウイと組み合わせて冷製パスタに



↑クレープで包みました。



↑しゃぶしゃぶっぽくしてたっぷりの薬味で



クリームチーズにパセリ等を練りこみ、豆苗を芯にして生ハムで巻きました。



アボカドと組み合わせて↑2パターン ↓



※この数日前（5/16）に、日本ハム北海道ファクトリー（株）おいらせ工場で、生ハム製造の工程を見学させていただきました。

③遅ればせながら、歓迎会を開催！部員がそれぞれ食べて欲しいおもてなし料理を作りました。



全体的に白っぽいのはご愛敬・・・

マセドアンサラダ 鯛めし

ポタージュパルマンティエ

エスカベッシュ チキングラタン

レモントルト 抹茶シフォンケーキ



盛り付けこそ丁寧に



エスカベッシュの調理中です