

令和7年 6月 調理クラブ活動報告

(一部抜粋して紹介します。)

①プロヴァンサル風オープンサンド！それぞれの南フランス。



タップナード（ブラックオリーブ、ケッパー、アンチョビ、オリーブオイルのソース）でめっちゃ南仏！



2年生の実習で余った材料をリメイクして作りました。



南フランス、おいしい…

②ワークショップのネタに。味噌玉づくり



味噌×だし×具材

←いろいろな組み合わせで作ってみました。

市販の顆粒だしではなく、鰹節を粉末にして出汁にしてみようと思います。→



③シャトーは一日にしてならず。



左手？手首？



持ち方？

どうやって食べよう…



全てグラッセになりました

④1年生が習った天ぷらを2年生に教えて！



なすは末広にしました。

えび、まっすぐになった？



冷たいおそばと。夏だね。

