

7月の実習



3年生 日本料理②

講師：伊東広通先生

お料理 七草 （八戸市）

じゅんさい吸い酢 ずんだあえ 鴨ロース蒸し煮
酢の物（蛸 オクラ）
鮎の塩焼き
油目葛打ち 清汁仕立て
紫蘇ごはん



3年生 西洋料理③

講師：菅原理弘先生

食彩工房 la famille （八戸市）

シャリアピンステーキ
帆立貝と白かぶのスープ
えびのエスカベッシュ



3年生 中国料理②

講師：原子内昌彦先生

美野雲飯店 （八戸市）

緑一色拌麺
冬瓜の蒸し物 ホタテの焼き霜添え
酢辣黄瓜
鮮果豆沙球

7月の実習



2年生 中国料理③

講師：和田真佳先生

青森中華YUMiO（十和田市）

香汁水餃子（シャンジースイチャオズ）
冷香担々麺（リャンシャンダンダンメン）

2年生 校外実習（給食施設）

お世話になった実習先（敬称略）

- ・ 八戸市立学校西地区給食センター
- ・ 三沢市学校給食センター
- ・ 十和田地域広域事務組合給食センター
- ・ 特別養護老人ホーム百石荘
- ・ 学校法人五戸江渡学園認定こども園江渡幼稚園
- ・ 社会福祉法人光龍会 幼保連携型認定こども園 こども園 おひさま



7月の実習



1年生 日本料理④

講師：岩泉貴士先生

八戸プラザホテル（八戸市）

鰯の幽庵焼きと出汁巻き卵

鰯の南蛮漬け

砵巻きの土佐酢掛け

白飯

蓴菜と焼茄子の赤出汁



生徒の作品

1年生 洋菓子①

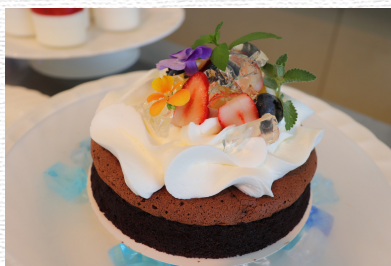
講師：畑中先生 佐々木先生

八戸プラザホテル（八戸市）

杏仁のブランマンジェ

ガトーショコラ

先生のデコレーション例



1年生 テーブルマナー講習会 （西洋料理）



1年生 サービスマナー講習会

