

令和7年 8月 調理クラブ活動報告

(一部抜粋して紹介します。)

①三沢空港「空の日まつり」で販売予定の商品の試作（百石高校の出店は9/27（土）のみです）



出汁から手作りの炊き込みご飯



パック詰めで販売できるよう、試行錯誤中。



焼売はおいらせ町特産のごぼう・人参入り。1個1個、手で包んでます。

②部員のご家族から鮎をたくさんいただきました！



うねり串の復習



化粧塩してサラマNDERへ



塩焼きのほか天ぷらにもしました。

1年生の中には、鮎を初めて食べる生徒もいました。塩焼きのあまりの美味しさに、好きな焼き魚1位が鮎になる生徒もちらほら。ご提供いただき、ありがとうございました！

③練習・復習。上達するため、一步、一步。



1年生が授業で行った“葛切り”、2年生は未経験なので教えてもらいました！



唐揚げの量と見え方の比較。検定合格に向けて！



唐揚げを“酢鶏”にしてみました！