

9月の実習



3年生 郷土料理

講師：柏崎幸子先生

おいらせ町生活改善グループ

連絡協議会会長（おいらせ町）

混ぜご飯（おこわ）

にしめ

煮なます

きんかもち



3年生 中国料理④

講師：原子内昌彦先生

美野雲飯店（八戸市）

鍋貼餃子（焼き餃子・水餃子）

生汁蝦仁



3年生 日本料理④

講師：伊東広通先生

お料理 七草（八戸市）

先付け 焼きナスと茸の焼き浸し

お造り 鰹姿作り

焼き物 秋刀魚のわた焼き 両妻折り串打ち

油物 海老みの揚げ

留椀 菊花汁

食事 白飯



3年生 西洋料理⑤

講師：菅原理弘先生

食彩工房 la famille（八戸市）

鮭のカフェド パリ風

マリガトウニー カレー風味スープ

ベニエ スフレ ア ラ クレーム

9月の実習

2年生 寿司実習

講師：倉館遼先生・一本松大介先生
宝寿司（三沢市） R2年度卒業生

握り寿司 鮪 サーモン 鰯 いなだ
しめ鯖 いくら軍艦
細巻き かつぱ巻き
太巻き 野菜巻き
お吸い物



2年生 日本料理④

講師：柴田伸二先生
グランドサンピア八戸（八戸市）

和え物 柿と梨の白和え 黒豆
造り 鰹のたたき
玉葱 茗荷 万葱 にんにく ポン酢
蒸し物 嶽きみの茶碗蒸し バターあん
ご飯 きのご飯



2年生 中国料理④

講師：和田真佳先生
青森中華YUMiO（十和田市）

テーマ ～丸鶏（中抜き）をさばく～
もも肉
→青椒鶏丁（チンジョーチーティン）
胸肉
→葱油鶏（ツォンユーチー）
ささみ・手羽先
→鶏絲蛋花湯（チースータンファータン）



9月の実習



1年生 日本料理⑤

講師：岩泉貴士先生

八戸プラザホテル（八戸市）

鯖の竜田揚げ
出汁巻き卵
翡翠茄子のお浸し
茸の壺蒸し
白飯



1年生 日本料理⑥

講師：岩泉貴士先生

八戸プラザホテル（八戸市）

さんまのさんが焼き
出汁巻き玉子のみぞれ餡掛け
占地御飯
さんまのつみれ汁



1年生 西洋料理①

講師：岩本一真先生

八戸グランドホテル（八戸市）

ミックスサンドイッチ
野菜とベーコンのペイザンヌスープ
トマトと胡瓜のサラダ



1年生 西洋料理②

講師：岩本一真先生

八戸グランドホテル（八戸市）

アメリカンクラブハウスサンドイッチ
ジュリエンヌスープ
オムレツ