

# 11月の実習

## 3年生 日本料理⑤

講師：伊東広通先生

お料理 七草（八戸市）

先付け 柿と松の実と春菊の白和え  
お造り 秋刀魚 木の葉造り  
焼き物 豚肩ロース柚子焼き  
酢の物 オレンジ釜盛り  
(帆立、スモークサーモン、茗荷等)  
椀物 蟹しんじょう  
食事 白飯



## 3年生 日本料理⑥

保護者参観日

(試食していただきました)

講師：伊東広通先生

お料理 七草（八戸市）

先付け 柿と松の実と春菊の白和え  
お造り 鮯 平造り 鯛 松皮造り  
焼き物 豚肩ロース柚子焼き  
酢の物 オレンジ釜盛り  
(帆立、スモークサーモン、茗荷等)  
椀物 蟹しんじょう  
食事 茶粥 お新香



## 3年生 中国料理⑤

講師：原子内昌彦先生

美野雲飯店（八戸市）

糖醋肉塊（酢豚）  
葷菜猪肝（レバニラ炒め）  
青蒸蛋魚翅（ふかひれ入り茶碗蒸し）



# 11月の実習

## 2年生 日本料理⑤

講師：柴田伸二先生

グランドサンピア八戸（八戸市）

和え物 菊と椎茸のお浸し すだち添え  
造り 岩手サーモン（へぎ造り）  
蒸し物 金目鯛の煮付け 牛蒡 三度豆  
ご飯 栗ご飯 油揚げ 黒胡麻



金目鯛の下処理（壺抜き）の仕方を丁寧に  
ご指導してくださいました。



## 2年生 西洋料理④

講師：蛭子長一先生

八戸プラザホテル（八戸市）

魚介の料理風スープ ブイヤベース  
チキンフリカッセ  
りんごと根野菜のサラダ



蛭子先生は、フランスの各地方のブイヤベースの特徴のほか、“八戸ブイヤベース”イベントについてなど、ブイヤベースにまつわる色々なお話もしてくださいました。

# 11月の実習



## 1年生 西洋料理⑥

講師：岩本一真先生

サーモンムニエル タルタルソース  
マリガトウニ風スープ  
グリーンサラダ



## 1年生 西洋料理⑦

保護者参観日

(試食していただきました)

講師：岩本一真先生

鯛のソテー トマトソース  
ミックスサラダ添え  
クラムチャウダー  
パンプディング

## 1年生 洋菓子②

畠中先生・佐々木先生によるデコレーションの見本



講師：畠中淳先生

佐々木美穂先生  
(八戸プラザホテル)

ロールケーキ  
なめらかプリン



生徒は基本のロールケーキとプリンを作り、試食します。