

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 鮪 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）

韭菜猪肝（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
マリガトゥーニ風スープ
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

講師：畑中淳先生

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

畑中先生・佐々木先生によるデコレーションの見本



生徒は基本のロールケーキとプリンを作り、試食します。