

12月の実習



3年生 西洋料理⑥

講師：菅原理弘先生

食彩工房 la famille（八戸市）

ブイヤベース

仔羊のロティ パセリ風味

付け合わせ ポテトのアンナ風

パリブレスト



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）

12月の実習



2年生 中国料理⑥

保護者参観日

(試食していただきました)

講師：和田真佳先生

青森中華YUMiO（十和田市）

清蒸鯛魚（チンシンディアオユイ）鯛の姿
蒸 フィッシュソースと葱の香り

雲白肉（ウンパイルウ）ゆで豚肉の薄切り
ソース掛け

鶏絲蛋花湯（チースータンホワタン）細切
り鶏肉と卵のスープ

蛋炒飯（タンツォハン）

杏仁豆腐



1年生 中国料理①

講師： 濱田 貢 先生

きざん三沢（三沢市）

油淋鶏沙律（油淋鶏サラダ）

蛋花湯（卵スープ）

白飯