

33HR
(総合調理実習)

R7. 12. 12

担当: **33HR 全員**

私たちの3年間で詰め込みました！
お世話になった方々への感謝と
気持ちを込めて作ります！



俺流!!キーマカレー

スパイシーなカレーを
ホワイトソースとチーズでまろやかに
仕上げた逸品です。

これは革命!! 巻き巻き、稲荷巻き寿司

ご飯にかりを混ぜ、
さっぱりとした巻き寿司に
しました。

シャリアピン風ステーキ

お肉を玉ねぎに漬けて
柔らかく仕上げました!

"PASSION" マシマシ黒酢豚!!

ほろほろに煮た豚肉に衣を付けて
揚げて、相性抜群の黒酢と
passion をマシマシに込みました。

まんず食ってみれ!! ジャンボエビチリ!

大きなエビのふりふり食感を
お楽しみください!!

オレンジ香るレインボーサラダ

赤、緑、黄色、紫の食材を使ったカラフル
なサラダです。ドレッシングの旨味とオレンジの
酸味で、さっぱり仕上げました。

鰯のエスカバッシュ

鰯を野菜入りのさっぱりした
マリネ液で仕上げ、魚が苦手な人でも
食べやすいように工夫しました。

ごぼうのポターシェ

ごぼうの風味を最大限に
引き出し、クリーミーに
仕上げました。

鍛え上げた胸(パイ)で わっぴり包んだアップルパイ

一口で笑顔になるアップルパイ
を作ります!

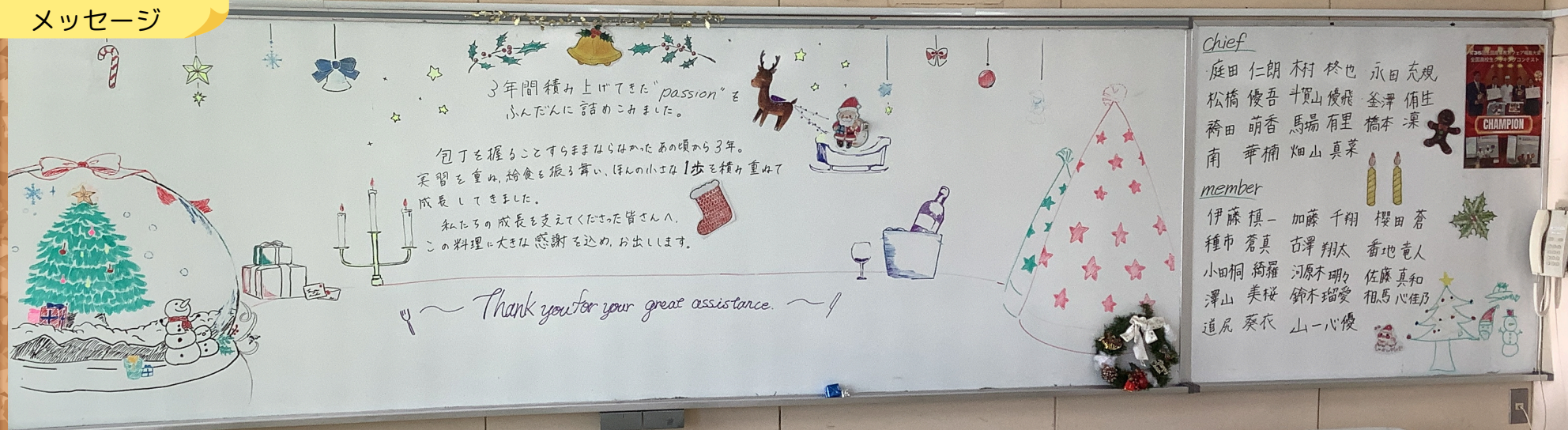
チョコなのに 空気8割チョコムース

ふわとろ食感になるように
頑張って作ります!

総合調理実習（給食）
令和7年12月12日 第14回
テーマ ビュッフェ



試食会場にある メッセージ



ウェルカムボード

