

1月の実習

3年生 そば打ち

講師：佐藤彰先生 番丁庵（八戸市）
柏木敬先生 かしわ木（八戸市）

そばの打ち方・切り方・茹で方

ざるそば



1月の実習



2年生 日本料理⑥

講師：柴田伸二先生

グランドサンピア八戸（八戸市）

松花堂弁当

・口取り肴

（だし巻きたまご・金目鯛幽庵焼き・
スモークサーモン砵巻き・金柑蜜煮・
茗荷甘酢漬け）

・造り 鯛の松皮造り

・焚き合せ （南瓜含め煮・菜の花・
海老艶煮・梅人参紅梅煮）

・ご飯 カニご飯 柴漬け

・お碗 赤だし なめこ 油揚げ



2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）

赤飯 だるま芋のへっちょこだんご汁
里芋とだいこんのなます けいらん



2年生 西洋料理⑥

講師：蛭子長一先生

八戸プラザホテル（八戸市）

コルドンブルー

魚介のパエリア

かぼちゃのポタージュ

1月の実習



1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）

さば水煮缶の里芋入りすいとん
大根と人参の酢の物
なべっこだんご



1年生 中国料理②

講師：濱田 貢 先生

きざん三沢（三沢市）

広東焼売
鯛の甘酢あんかけ
炒飯