

6月21日（水） 調理実習（2年生）

◇ 調理実習

今年も、2年生の「家庭基礎」の調理実習の時間に、神戸精養軒の総料理長・オーナーシェフの井上康司先生に教えていただきました。

特別非常勤講師として教えていただくようになって7年目となります。

井上先生は、神戸フランス料理研究会名誉顧問、神戸スローフード協会前理事長で、厚生労働大臣賞受賞、平成27年には兵庫県から「ひょうごの匠」に認定されています。神戸精養軒運営の本校の食堂にても料理を監修され、時には調理にも携わり生徒との交流もしていただいています。

○ 今年の実習内容

(1) レシピ

- | | |
|-----------------------------------|----------|
| ① Omelette | オムレツ |
| ② Sauce Tomato | ソース トマト |
| ③ salade aux champignons des bois | クルトンのサラダ |

(2) 切り方練習

先生の講義とお手本により、オムレツ実習前の準備作業として全員実施

(3) 盛りつけ

○ 実習の様子



まずは、井上先生の講義とお手本です。生徒は皆メモをとっていました



実習が始まりました



直接指導していただきました



上手にできました



実習の後は、班ごとに食べます



井上先生作です

「これを食べたい」と言っている生徒がいました



労作の一部です。(一番右は校長作です)

・井上先生の作られた料理は、2年生の学年の先生方もいただきました。

井上先生、生徒へのご指導本当にありがとうございました。