

11月12日(月) 調理実習(2年生)

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「特別非常勤講師」として教えていただきました。8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でも料理を監修され、時には調理にも携わって生徒とも交流をしていただいています。

○ 今年の実習内容

レシピ

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

○ 実習の様子



井上先生の講義とお手本。生徒はメモ。



実習が始まりました



直接指導していただきました



実習の様子



上手にできました



実習の後は、班ごとに食べます



担任の先生も井上先生から手ほどきを



井上先生作



左は校長作、右は担任作

・井上先生の作られた料理は、2年生の学年の先生方がいただきました。

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。