

# ◆中学2年生対象調理講習会◆

平成26年7月23日（水）9：30～13：00

越谷総合技術高等学校

調理実習を教えている社会人講師の田代先生のもと、調理講習会を行います。  
今回作るメニューはこちら！

## ・胡瓜の辛味和え

包丁の動かし方の基本、胡瓜の半月切りに挑戦してもらいます。安全に早く切るコツを覚えて、ワンランク上の包丁使いを身につけましょう！

切った胡瓜は甘辛い和え物にして、美味しくいただきます！



## ・筑前煮

日本の煮物の代表選手です。色々な食材を使いますが、今回は里芋を六角形にむく「六方むき」に挑戦してもらいます。うまくむけたら、人参、蓮根、鶏肉などと一緒に、煮物を作ってみましょう！



各グループに食物調理科の3年生がつくので、料理が苦手な人でも安心！  
調理をしながら、高校生活の話も聞くことができます。ぜひお越しください！

### 【食物調理科って何？】

高等学校であると同時に、厚生労働省指定の調理師養成施設です。  
しっかりと勉強して卒業すると、卒業時に調理師免許を取得できます！

\*実習材料費として200円いただきます。 問い合わせ；048（966）4155