

◆中学2年生対象調理講習会◆

平成28年7月22日（金）9：30～13：00

越谷総合技術高等学校

食物調理科の先生のお手本のもと、調理講習会を行います。
今回作るメニューはこちら！

・ドライカレーと土鍋ご飯

普通のカレーから一歩進んで、ドライカレーを作ってみましょう。野菜はすべてみじん切りにするので、包丁の練習にもぴったりです。夏の暑い時期ですが、食欲がわくメニューです。ご飯は炊飯器ではなく、土鍋で炊きます。土鍋で炊いたご飯は、よりおいしいですよ。



・グリーンサラダとドレッシング

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！

切った胡瓜はオシャレなサラダにして、自家製ドレッシングをかけて食べます。



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