

令和元年 9月 17日
家庭科

一人一人が輝く活力ある学校づくり推進事業
「外部講師による料理講習会」実施要項

- 1 目的 講師として、「地産地消」「スローフード」を提唱している元水戸京成ホテル総料理長の二木氏をお招きし、地元の食材を活用し、高い技術力に触れて本格的な西洋料理を作る。また、この体験を通じて地域の「食」や食文化に対する興味関心を喚起させ「食育」の一助とする。
- 2 期 日 令和元年 9月26日(木) 第1回(基礎編)
9:00～9:45 開会・デモンストレーション
9:45～12:45 実習・試食・片付け

令和元年10月24日(木) 第2回(応用編)
9:00～9:45 開会・デモンストレーション
9:45～12:45 講習会・試食・片付け
- 3 会 場 茨城県立常陸大宮高等学校 調理室
- 4 講 師 茨城県司厨士協会
- 5 参加生徒 フードデザイン選択者 (3年生 3名)
食物部員 (3年生 2名 1年生 2名)
家庭総合履修者 (3-C 16名 2-1 9名) 合 計 32名
- 6 メニュー 第1回 サーモンのタルタル 彩野菜飾り, フルーツのグラタン
茸のリゾット若鶏添えバルサミコ風味

第2回 サーモンの薄切りほうれん草クリームソース, 豚肉のシードル酒風味
煮込み, りんごのバターソテー
- 7 関係職員 家庭科教員
- 8 その他 ・準備品
講習材料, 調味料, 調理器具
※生徒の飲食物は, 生徒から徴収。講師の食材及び師範分は団費より支出。