

「一人一人が輝く活力ある学校づくり推進事業」にかかる

# 「外部講師による料理講習会」 H29.12.13 (水)

《 常陸大宮高等学校 フード・ファッション選択者・食物部 》

## ◇ 開講式・デモンストレーション 午前9時～

前回に引き続き、講師として

公益社団法人全日本司厨士協会茨城県本部

会長 二木 真人 氏

会員 稲田 謙次 氏

をお招きしました。

今回は魚介類を使った本格的な西洋料理に挑戦しました。

生徒は見たこと、食べたことのない料理だったので、どのように出来上がっていくのか、デモンストレーションを食い入るように見ていました。



## ◇ 「実習」 午前10時～

### メニュー

- ① マッシュルームの  
クリームスープ
- ② 舌平目のムニエル  
トマト入りバターソース
- ③ 苺のグラタン



## ◇ テーブルセッティング・試食 午後12時～

前回教えていただいたことに注意して、盛り付けることが出来ました。見た目の美しさで、美味しさが倍になったような気がします。



## ◇ 閉会式 午後12時30分～

2回の講習会を終えて、先生方から、料理をすることの楽しさや、料理を食べてくれる人へ思いやりを込めて作ることを学びました。これからの食生活に活かしていきたいです。

# 材 料

## ① マッシュルームのクリームスープ

材 料	
マッシュルーム	
玉ねぎ	
長ねぎ	
小麦粉	
チキンブイヨン	
生クリーム	
牛乳	
バター	
ローリエ	



## ② 舌平目のムニエル トマト入りバターソース

材 料	4 人分
舌平目	4 枚
小エビ	
玉ねぎ	
トマト	
白ワイン	
酢	
ブロッコリー	
バター	
パセリのみじん切り	
小麦粉	
レモン汁	



## ③ 苺のグラタン

材 料	4 人分
苺	L12 個
バナナ	2 本
卵黄	5 個
バター	
粉糖	80~100 g
水	

