

生衛業出前体験教室（大安寺中等教育学校）実施要領

（にぎり寿司を作って食す生衛業出前体験教室）

- 1 開催日時 平成29年7月13日（木）9時～12時
- 2 開催場所 岡山市北区北長瀬本町19番34号
岡山県立大安寺中等教育学校
- 3 対象者 高校2年生 41名
- 4 講師 岡山県鮭商生活衛生同業組合
難波 康男（岡山市内で「喜怒哀楽」（すし屋）を営業）
- 5 主催者 岡山県鮭商生活衛生同業組合
（公財）岡山県生活衛生営業指導センター

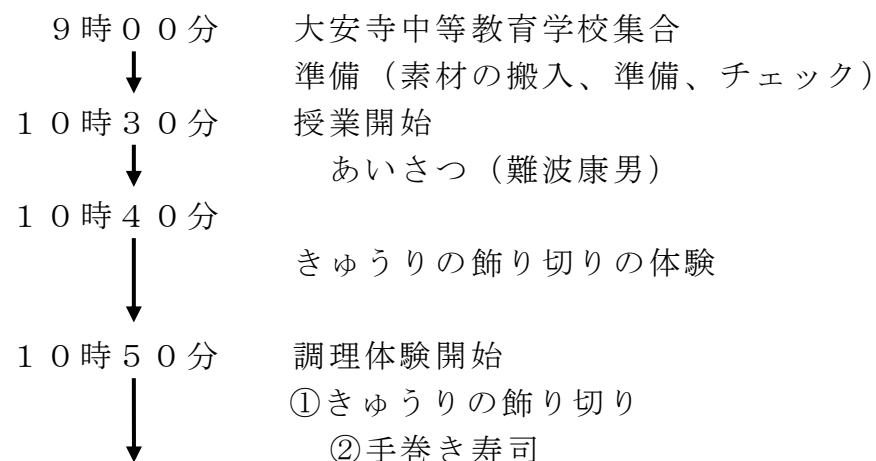
6 内 容

調理体験を通じて生衛業（すし屋）の魅力を理解してもらうとともに、併せて、就業に当たっての心構えやお客様へのサービスのあり方（特にあいさつ）について学んでもらうことにより、一人でも多くの若者に地域の生衛業界へ就業してもらうことを目的に体験教室を行います。

体験教室では、にぎり寿司の作り方ときゅうりの飾り切りを体験してもらうとともに働くことの意味について食しながら講師が生徒に語りかけます。

別紙レジュメ（にぎり寿司を作って食す生衛業出前体験教室）を参照してください。

7 体験教室のスケジュール



1 1 時 2 0 分



1 2 時 1 0 分

寿司を食べる。

(仕事に対する心構え、喜び等について語る。)

後片付けをして授業終了

後継者育成支援事業 (出前体験教室)

- 1 日 時 平成29年7月13日(木)
9:00~12:10
- 2 場 所 岡山市北区北長瀬本町19番34号
岡山県立大安寺中等教育学校
- 3 主催者 岡山県鮭商生活衛生同業組合
公益財団法人岡山県生活衛生営業指導センター
- 4 対象者 岡山県立大安寺中等教育学校高校2年生
- 5 目 的 にぎり寿司の調理体験を通じて生衛業の魅力を理解してもらうとともに、併せて就業に当たっての心構えやお客様へのサービスのあり方について学んでもらうことにより、将来の飲食業界を担ってもらう若者の発掘と職業観の醸成を目的としています。
- 6 講 師 岡山県鮭商生活衛生同業組合
難波康男(岡山市内で「喜怒哀楽」の名称でお寿司屋さんを営業されています。)



体験内容

(1) 体験献立

- ① にぎり寿司(えび、たまご、いか、マグロ、サーモン)
- ② 赤だし(調理体験はありません。)

(2) 体験手順

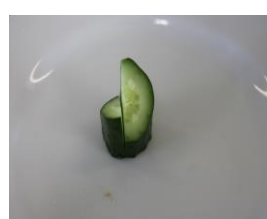
- ① 胡瓜の飾り切り(わさび台、切り違い、蛇腹、扇、松葉、飾り扇、松)
裏面へ



わさび台



松 葉



切り違い



蛇 腹



松

- ②にぎり寿司
- ③軍艦巻き（カニ胡瓜のマヨネーズ和え）
- ④手巻き寿司（胡瓜巻）
- ⑤ハラン切り

（３）実 演 細工寿司（梅、椿）



（４）体験で使用する材料等

①材料

すし米、えび、たまご、いか、マグロ、サーモン、まり麩、三つ葉、ガリ

②調味料

米酢、塩、砂糖、わさび、薄口醤油、赤だし味噌

【合せ酢の作り方】

すし米 1 升に対し米酢 1 8 0 cc、砂糖 1 6 0 g、塩 4 0 g、調味料少々



生衛業出前体験教室（大安寺中等教育学校）実施要領

（にぎり寿司を作って食す生衛業出前体験教室）

- 1 開催日時 平成29年7月13日（木）13時～15時
- 2 開催場所 岡山市北区北長瀬本町19番34号
岡山県立大安寺中等教育学校
- 3 対象者 高校2年生 41名
- 4 講師 岡山県鮭商生活衛生同業組合
難波 康男（岡山市内で「喜怒哀楽」（すし屋）を営業）
- 5 主催者 岡山県鮭商生活衛生同業組合
（公財）岡山県生活衛生営業指導センター

6 内 容

調理体験を通じて生衛業（すし屋）の魅力を理解してもらうとともに、併せて、就業に当たっての心構えやお客様へのサービスのあり方（特にあいさつ）について学んでもらうことにより、一人でも多くの若者に地域の生衛業界へ就業してもらうことを目的に体験教室を行います。

体験教室では、にぎり寿司の作り方ときゅうりの飾り切りを体験してもらうとともに働くことの意味について食しながら講師が生徒に語りかけます。

別紙レジュメ（にぎり寿司を作って食す生衛業出前体験教室）を参照してください。

7 体験教室のスケジュール

- | | |
|--------|-------------------|
| 12時40分 | 大安寺中等教育学校集合 |
| ↓ | 準備（素材の搬入、準備、チェック） |
| 12時55分 | 授業開始 |
| ↓ | あいさつ（難波康男） |
| 13時05分 | |
| ↓ | きゅうりの飾り切りの体験 |
| 13時15分 | 調理体験開始 |
| ↓ | ①きゅうりの飾り切り |
| | ②手巻き寿司 |

1 3 時 4 5 分



1 4 時 3 5 分

寿司を食べる。

(仕事に対する心構え、喜び等について語る。)

後片付けをして授業終了

後継者育成支援事業 (出前体験教室)

- 1 日 時 平成29年7月13日(木)
12:55~14:35
- 2 場 所 岡山市北区北長瀬本町19番34号
岡山県立大安寺中等教育学校
- 3 主催者 岡山県鮭商生活衛生同業組合
公益財団法人岡山県生活衛生営業指導センター
- 4 対象者 岡山県立大安寺中等教育学校高校2年生
- 5 目 的 にぎり寿司の調理体験を通じて生衛業の魅力を理解してもらうとともに、併せて就業に当たっての心構えやお客様へのサービスのあり方について学んでもらうことにより、将来の飲食業界を担ってもらう若者の発掘と職業観の醸成を目的としています。
- 6 講 師 岡山県鮭商生活衛生同業組合
難波康男(岡山市内で「喜怒哀楽」の名称でお寿司屋さんを営業されています。)



体験内容

(1) 体験献立

- ① にぎり寿司(えび、たまご、いか、マグロ、サーモン)
- ② 赤だし(調理体験はありません。)

(2) 体験手順

- ① 胡瓜の飾り切り(わさび台、切り違い、蛇腹、扇、松葉、飾り扇、松)
裏面へ



わさび台



松 葉



切り違い



蛇 腹



松

- ②にぎり寿司
- ③軍艦巻き（カニ胡瓜のマヨネーズ和え）
- ④手巻き寿司（胡瓜巻）
- ⑤ハラン切り

（３）実 演 細工寿司（梅、椿）



（４）体験で使用する材料等

①材料

すし米、えび、たまご、いか、マグロ、サーモン、まり麩、三つ葉、ガリ

②調味料

米酢、塩、砂糖、わさび、薄口醤油、赤だし味噌

【合せ酢の作り方】

すし米 1 升に対し米酢 1 8 0 cc、砂糖 1 6 0 g、塩 4 0 g、調味料少々

