

後継者育成支援事業（出前体験教室）実施要領

（にぎり寿司を作って食べる生衛業出前体験教室）

- 1 開催日時 平成30年2月14日（水）13時～15時
- 2 開催場所 岡山市北区岩田町3-22
専門学校岡山ビジネスカレッジ岩田町キャンパス
- 3 対象者 国立大学法人岡山大学 留学生 15名
学校法人貝畑学園専門学校岡山ビジネスカレッジ 学生10名
- 4 講師 学校法人貝畑学園専門学校岡山ビジネスカレッジ
岩田町キャンパス 和食調理コース 今井 大全
- 5 主催者 （公財）岡山県生活衛生営業指導センター
国立大学法人岡山大学
学校法人貝畑学園専門学校岡山ビジネスカレッジ

6 目的

- ① 将来の日本食職人を目指す学生に、急増する外国からの観光局にスムーズにおもてなしができるよう留学生の協力により共同でのにぎり寿司の調理体験を実施する。
- ② 留学生にはにぎり寿司体験を通して、料理だけでなく器等も含め、和食や和食を調理する生衛業の魅力へ理解を深めていただく。
- ③ 学生間の交流も目的とする。

7 体験教室のスケジュール

- | | |
|--------|--------------------|
| 13時00分 | 集合、準備（手洗い、準備、チェック） |
| ↓ | |
| 13時10分 | あいさつ |
| ↓ | |
| 13時20分 | 寿司を握る |
| ↓ | |
| 14時10分 | レストランルームへ移動 |
| ↓ | |
| 14時20分 | 調理器具等の片付け |
| ↓ | |
| 14時30分 | 寿司を食べながら懇談 |
| ↓ | |
| 15時00分 | 後片付け、授業終了 |

