

# 生衛業出前体験教室（新見高等学校）実施要領

（アジを捌いてフライとムニエル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11月22日（木）8時30分～10時45分
- 2 開催場所 新見市新見1994  
岡山県立新見高等学校（北校地）
- 3 対象者 岡山県立新見高等学校2年生（フードデザイン）7人  
担当の先生：池田 益己、野瀬 美由紀
- 4 講師 岡山県飲食業生活衛生同業組合新見支部
- 5 主催者 岡山県飲食業生活衛生同業組合新見支部  
（公財）岡山県生活衛生営業指導センター

## 6 内 容

魚（鯛）を捌くことと、調理体験を通じて、料理や生衛業の魅力を理解してもらうとともに、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、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。

## 7 体験教室のスケジュール

- |        |                            |
|--------|----------------------------|
| 8時30分  | 岡山県立新見高等学校北校地集合            |
| ↓      | 準備（素材の搬入、準備、チェック）          |
| 8時55分  | あいさつ（林支部長）                 |
| ↓      |                            |
| 9時00分  | 手洗い実習（橋本）                  |
| ↓      |                            |
| 10時15分 | フライとムニエルを調理する（井上）          |
| ↓      |                            |
| 10時45分 | あいさつ、後片付けをして授業終了<br>昼休みに試食 |

## 出前料理教室実施要項

新見高校北校地	
日 時	11月22日(木) 8:55~10:45
参加者	フードデザイン 5名 教職員 2名
担 当	池田益己先生 (Tel 72-0645)
メニュー	魚のさばき方希望 (鱈1尾/人) ・アジフライ・・・片身 ・アジのムニエル・・・片身 ・付合せ (キャベツ) ・タルタルソース・・・事前にみじん切り ・スープ 
講 師	手洗マイスター (橋本) 20分 ※保健所は出席出来ないとのこと  料理 捌き方 (井上) 20分 調理 (橋本) 30分  アシスタント (林、谷森ほか役員) 資料作成 (井上)
準備物	<組合> サラダ油          ピクルス                  スープ材料 強力粉              オニオン                  マッシュルーム 白ワイン           マヨネーズ             きのこ レモン              塩・コショウ          ベーコン アジ                  キャベツ                  たまねぎ 卵                      パン粉                      パセリ
	<学校> 小出刃          5本      、まな板、揚げ物鍋 ご飯
集合時間	8:30 現地集合









