

後継者育成支援事業（高梁高校）

- 1 開催日時 令和元年10月8日（火）
14時から15時50分
- 2 開催場所 高梁市内山下38
岡山県立高梁高等学校調理室
- 3 対象者 岡山県立高梁高等学校家政科2年生
校長先生：蟻正 教子
- 4 講師 岡山県飲食業生活衛生同業組合高梁支部
三好 宏典氏（真庭市北房で料理店「三好」を経営）
- 5 主催者 岡山県飲食業生活衛生同業組合高梁支部（支部長：江草昌平）
（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（飲食業）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地域への貢献のあり方及び地域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、おいしい肉料理の調理方法を学ぶとともに飲食業の魅力について学生に語りかけます。

7 体験教室のスケジュール

- | | |
|--------|---|
| 12時50分 | 高梁高等学校集合
準備（素材の準備、チェック） |
| 14時10分 | 授業開始
あいさつ（江草支部長：体験教室の趣旨について説明）
調理体験（4班：14名） <ul style="list-style-type: none">・ステーキ、サラダの下準備・調理開始・盛り付け（肉料理、スープ、サラダ、デザート） |
| 15時10分 | 料理を食べる |
| 15時40分 | 後片付け |
| 15時50分 | 授業終了 |









