

生衛業出前体験教室（岡山県立新見高等学校）

（千屋牛のハンバーグを作って食べる生衛業出前体験教室）

- 1 開催日時 令和元年 1 1 月 1 4 日（木） 8 時 5 5 分～ 1 0 時 2 5 分
- 2 開催場所 新見市新見 1 9 9 4
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） 4 人
担当の先生：池田 益己
- 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

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 3 0 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 5 5 分 | あいさつ（林支部長） |
| ↓ | |
| 9 時 0 0 分 | 手洗い実習（井上） |
| ↓ | |
| 9 時 2 0 分 | 千屋牛とピオニーポークのハンバーグ、サラダ、デザート
（橋本、金、谷森） |
| ↓ | |
| 1 0 時 1 0 分 | 盛付け |
| ↓ | |
| 1 0 時 2 0 分 | あいさつ（橋本副支部長）後片付けをして授業終了
昼休みに試食 |

出前料理教室実施要項

	岡山県立新見高等学校北校地	
日 時	11月14日（木） 8：55～10：25 ※10：20頃完成予定	
参加者	フードデザイン 2年生 4名（女子のみ） 1班（4人） 教職員 2名	
担 当	三村 美喜 先生（Tel 72－0526）	
メニュー	習ったことを家庭でも活かせる料理 ・和風ハンバーグ （千屋牛・ピオニーポーク） ・韓国風タンサラダ ・大名梨の赤ワインコンポート	
講 師	手洗マイスター（井上） 20分 料理 （橋本） デザート 10分 サラダ 10分 ハンバーグ 40分 盛り付け 10分 アシスタント（林、谷森、井上ほか役員）資料作成（井上）	
準備物	＜組合＞ ハンバーグ（千屋牛ミンチ、ピオニーポークミンチ、玉葱、卵、生パン粉、ケチャップ、牛乳、赤ワイン、ニンニク、粉マスタード、塩、黒コショウ、ナツメグ、大根、大葉、ポン酢） サラダ（牛タン、野菜、ドレッシング） デザート（大名梨、グラニュー糖、レモン、赤ワイン） ＜学校＞ フライパン 3枚、皿、サラダボウル、デザート容器 ご飯 1升 11:00炊き上がり 手洗い石けん、キッチンペーパー、ペーパータオル	
集合時間	8：30 現地集合	





