

生衛業出前体験教室（大安寺中等教育学校）第4回

（手巻き寿司を作って食す生衛業出前体験教室）

- 1 開催日時 令和元年7月9日（火）12時50分～14時35分
- 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 5年生 46名（8班）
- 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、日本食の基本となる出汁の取り方やきゅうりの飾り切りと手巻き寿司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。

7 体験教室のスケジュール

- | | |
|--------|--------------------------|
| 12時50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） しあわせのレシピ |
| ↓ | だしの取り方、包丁の使い方などを生徒の前で実演 |
| ↓ | 手順などの説明 |
| 13時25分 | |
| ↓ | 生徒の準備 |
| 13時30分 | |
| ↓ | 調理体験開始 |
| ↓ | ①飾り切り |
| ↓ | ②手巻き寿司 |
| ↓ | ③酢の物、盛付け、赤出汁 |
| 14時10分 | |
| ↓ | 箸の作法 |
| ↓ | 試食（仕事に対する心構え、喜び等を聞きながら。） |
| 14時30分 | 後片付けをして授業終了 |





