

生衛業出前体験教室（高梁城南高等学校）実施概要

（魚を捌いて魚料理とにぎり寿司を

作って食べる生衛業出前体験教室）

- 1 開催日時 平成28年7月13日（水）9時00分～12時45分
- 2 開催場所 高梁市原田北町1216-1
岡山県立高梁城南高等学校 校長 蟻正 教子
- 3 対象者 岡山県立高梁城南高等学校環境科学科3年生 21人
担当の先生：仲元 律子、横田 香織
- 4 講師 岡山県飲食業生活衛生同業組合高梁支部
- 5 主催者 岡山県飲食業生活衛生同業組合高梁支部
（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した。

体験教室では、魚を捌いて魚料理やにぎり寿司の調理体験と飲食業の厳しさ楽しさについて食しながら講師が学生に語りかけました。

7 体験教室のスケジュール

8時00分	高梁城南高等学校集合
↓	準備（素材の搬入、準備、チェック）
9時00分	あいさつ （江草昌平：岡山県飲食業生活衛生同業組合高梁支部 支部長）
9時05分	調理開始（魚料理の体験）：調理体験（6班）
↓	① アジを捌き、たたきとフライ（小黒祐介） （三好宏典）
10時05分	② にぎり寿司をにぎる。 （三好宏典）
↓	③ 巻き寿司を作る。 （牧野茂雄）
11時05分	④ きゅうりの飾り切りの作業をする。
↓	11時45分 後片付けをして授業終了
↓	11時25分 魚料理と寿司を食す
↓	12時20分 後片付けをして授業終了

