

生衛業出前体験教室（岡山後楽館高校）実施要領

（巻き寿司、いなり寿司を作って食す生衛業出前体験教室Ⅱ）

- 1 開催日時 平成29年10月24日（火）10時50分～12時40分
- 2 開催場所 岡山市北区南方1-3-15
岡山市立後楽館高校
- 3 対象者 岡山市立後楽館高校 約20人
担当の先生：磯村 敬子
- 4 講師 岡山県鮭商生活衛生同業組合 顧問 難波 康男 氏
（岡山市内で「喜怒哀楽」（日本料理）を経営）
- 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、巻き寿司などの作り方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学生に語りかけます。

7 体験教室のスケジュール

9時30分	岡山市立後楽館高校集合 準備（素材の搬入、準備、チェック）
↓	
10時50分	授業開始 あいさつ（難波康男）
↓	
10時55分	調理開始（巻き寿司の体験）：調理体験
↓	
12時10分	巻き寿司、いなり寿司を食す。
↓	
12時40分	後片付けをして授業終了



