

生衛業出前体験教室（岡山県共生高等学校）実施要領

（ステーキ丼を作って食べる生衛業出前体験教室）

- 1 開催日時 平成30年11月20日（火）10時00分～12時00分
- 2 開催場所 新見市新見2032-4
岡山県共生高等学校 校長 後藤 浩
- 3 対象者 岡山県共生高等学校
普通科 1年生 12人
担当の先生：大西 登志子
- 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

- | | |
|--------|-----------------------------------|
| 9時15分 | 岡山県共生高等学校集合 |
| ↓ | 準備（素材の搬入、準備、チェック） |
| 9時45分 | あいさつ（林支部長） |
| ↓ | |
| 10時05分 | 手洗い実習（井上） |
| ↓ | |
| 10時20分 | サラダ、スープ、タレ、ステーキ、バターライス（橋本） |
| ↓ | |
| 11時30分 | 盛付け |
| ↓ | |
| 12時00分 | あいさつ（佐藤副支部長）後片付けをして授業終了
終了後に試食 |

出前料理教室実施要項

	岡山県共生高校
日 時	<p style="text-align: center;">11月20日(火)</p> <p style="text-align: center;">9:45~12:35 ※11:45頃完成予定</p>
参加者	<p>生活アレンジ 1年生 10名(女子のみ) 3班(3人+3人+4人)</p> <p>教職員 2名</p>
担 当	大西登志子先生 (Tel 72-0526)
メニュー	<p>洋食・肉料理希望</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ステーキ丼 (千屋牛サーロイン+バターライス) ・スープ ・サラダ ・ドレッシング 
講 師	<p>手洗マイスター(井上) 20分</p> <p>料理 (橋本) サラダ 10分</p> <p style="padding-left: 100px;">スープ 10分</p> <p style="padding-left: 100px;">ステーキのタレ 10分</p> <p style="padding-left: 100px;">肉を焼く 10分</p> <p style="padding-left: 100px;">バターライス 10分</p> <p style="padding-left: 100px;">肉を切る、盛り付け 10分</p> <p>アシスタント(林、谷森、井上ほか役員) 資料作成(井上)</p>
準備物	<p><組合></p> <p>ステーキ肉 300g×7枚 バター</p> <p>スープ(マッシュルーム、キノコ、ベーコン、タマネギ、パセリ)</p> <p>サラダ(ベビーリーフ、レタス、オニオン、パプリカ)</p> <p><学校></p> <p>フライパン 4枚、丼、スープ皿、サラダボウル</p> <p>ご飯 1升5合 10:30炊き上がり</p> <p>手洗い石けん、キッチンペーパー、ペーパータオル</p>
集合時間	9:15 現地集合





