

# 生衛業出前体験教室（岡山県共生高等学校）

（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11月12日（火）9時40分～12時30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 生活アレンジコース 1年生 7人  
担当の先生：三村 美喜
- 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10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40分  | あいさつ（林支部長）                        |
| ↓      |                                   |
| 9時50分  | 手洗い実習（井上）                         |
| ↓      |                                   |
| 10時10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）                         |
| 11時30分 | 盛付け                               |
| ↓      |                                   |
| 12時00分 | あいさつ（橋本副支部長）後片付けをして授業終了<br>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	11月12日(火) 9:40~12:30 ※11:45頃完成予定
参加者	生活アレンジ 1年生 7名(男子2名、女子5名) 2班(3人+4人) 教職員 2名
担 当	三村 美喜 先生 (Tel 72-0526)
メニュー	<p>習ったことを家庭でも活かせる料理</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・和風ハンバーグ (千屋牛・ピオニーポーク)</li> <li>・韓国風タンサラダ</li> <li>・大名梨の赤ワインコンポート</li> </ul>
講 師	<p>手洗マイスター(井上) 20分 料理 (橋本) デザート 15分                                 サラダ 15分                                 ハンバーグ 50分                                 盛り付け 15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>&lt;組合&gt; 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)</p> <p>&lt;学校&gt; 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</p>
集合時間	9:10 現地集合





