後継者育成支援事業（出前体験教室）を開催しました。
《岡山県共生高等学校》

生活衛生関係営業（飲食業）の魅力を知り、将来の職業選択の参考としてもらうため、出前体験教室を開催しました。新見の食材を活用したお弁当づくりを通じて、衛生管理や調理技術などのプロの技を学んでいただきました。

〇開催日：令和８年１１月１３日（金）

岡山県共生高等学校（生活アレンジコース）１６名

講師：岡山県飲食業生活衛生同業組合新見支部組合員



手洗いは調理の基本…



上手に洗えたかなぁ



チョウザメ、千屋牛…新見の食材集めました



プロのお手本を注視👀



美味しく仕上げるコツも学びます



プロの指導でフランベに挑戦



うまくひっくり返せるかな～



ご飯を計量して、おにぎりづくり



２段弁当の完成