後継者育成支援事業（出前体験教室）を開催しました。
《岡山県立新見高等学校》

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６日（金）

岡山県立新見高等学校（フードデザイン選択者）４名

講師：岡山県飲食業生活衛生同業組合新見支部組合員



まずは、正しい手の洗い方を教わり…



洗い残しがないかチェック…OK



豚肉のピカタ。。まずは卵をつけて…



そして、焼く…これを繰り返します



フランベ🔥…プロの技にチャレンジ



おにぎり🍙づくりのコツを伝授





千屋牛、チョウザメなど、新見の食材をつかった２段弁当が完成！



講師と参加者で記念撮影。。。お弁当、とても美味しそう♡