



山口調理製菓専門学校長 須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ レストラン見学会

10日(土)に調理師科の2年生がレストラン実習及びレストランサービスの授業の一環で、高等学校の先生方やお家の方を招いて実習を行いました。学校関係は7校から7名、お家の方は11名の参加でした。この見学会はこれまでの学びの総仕上げというような意味合いもありますが、これが到達点ではありません。これからも若者たちは少しずつ成長していくことでしょう。通過点としていただいた気づき・ご意見を役立ててほしいと思います。ちなみにメニューは*帆立貝とタコのマリネ*コンソメスープ*プロフィットロール*豚フィレ肉のステーキ粒マスタードソース*テラミスでした。食物アレルギーのある方への対応も行いました。今年度は2年コースの募集を停止しましたので、残念ながら来年度は行わないと思います。大変よい学びなので近いうちには復活させたいと思っています。



仕込みから当日のおもてなしまで

○ 日本料理



調理師科の2年生が奮闘している様子です。

○ 自校自賛

今回のメニュー : 日本料理

<茶振海鼠> <鰯尾張巻>

松田屋ホテルの梶本先生に教えていただきました。

今回の植物 : お休み

