

令和2年 和食に関する 調理技術の向上講座の開催



令和2年2月6日（木）本校を会場に、つくば栄養医療調理製菓専門学校の松田大志先生を講師としてお呼びし、2年生普通科の22名を対象に和食の調理実習を行いました。

当日は鰯をおろすところから見せていただき、鰯の照り焼き・カニしんじょうのお吸い物・竹の子の炊き込みご飯を作りました。

先生の見事な包丁さばき、そして本格的なだしの取り方を教えていただきとても貴重な体験となりました！

