

平成30年度



## 和食に関する調理技術の向上講座の開催

平成30年11月27日（火）本校を会場に、つくば栄養医療調理製菓専門学校岡野隆先生を講師としてお招きし、手まり寿司の実技指導を行って頂きました。

参加した生徒は3年普通科フードデザインの授業に参加している7名の生徒です。手まり寿司の実習は初めてでしたがとても上手に出来ました。本格的なだし巻き卵にも挑戦！先生の丁寧なご指導によりなんとか成功しました！



美しい！そして美味しい！



先生の作品にうっとり！



笹の飾り切りも見せてくれました！



みんな真剣です☆



先生の説明が分かりやすい！  
初めてだけど上手に出来た！



なかなか難しいな・・・

