



1年生 出前授業(日本料理講習会)

2月12日(水)



<講師> 服部栄養専門学校 大野文彦 先生



鰯のてりやき・出汁巻き卵



生徒の真剣なまなざしです。

魚をおろすのは初体験ですが、丁寧に指導してくださいました。



きれいにさばくことができました。

全員、鰯一尾おろします。



出汁巻き卵も上手にできました。

<感想>

・魚をさばいたことがなく、できるか不安でしたが、しっかりとした切り方と手順で行うことで、うまくできた気がします。出汁巻き卵はフライパンをうまく動かすことができず、見た目が悪くなってしまいましたが、味はとてもよくできました。今回の体験を機に、栄養学にも興味を感じることができました。

・調理には興味があるので、貴重な経験をいただき、ありがとうございます。魚をあまり触ったことがなく、初めてさばく時が、今回の講習会でよかったと思います。細かく指導していただき、また、分からないことは丁寧に教えていただき、ありがとうございました。