

高校生食育リーダー研修

11月1日（金）栄養の授業で、都ホテル岐阜長良川の洋食宴会料理長の長尾シェフを講師に迎え、総合学科3年生の生活福祉系列選択者が高校生食育リーダー研修を行いました。今回は、「地産地消」の食材を用いた調理法を身に付けることをテーマにクリスマス料理を作りました。



知らない調味料があったり手順が止まったりした時に「大丈夫？ここはこうだよ。」と優しく教えていただき、嬉しかったです。

改めて料理をする楽しさを感じることができました。

アスパラガスと小海老のリゾット
地鶏腿肉のポワレ、赤ワインソース
ブラウニー 季節のフルーツ添え



盛り付け方などのテーブルコーディネートについても学び、大変貴重な経験となりました。