

食物科 調理室リニューアル

令和元年12月から始まった改装工事が終了し、新しい調理室ができました。調理スペースが広くなり、調理機器が充実した調理室です。7月から調理の授業が始まりました。

調理実習の様子



★ポイント1
専門調理師の先生のデモンストレーションが大きなモニターで手元まではっきりと見ることができる。

★ポイント2
調理機器が充実している。最近、話題の低温調理もできる。

★ポイント3
明るく、広々とした環境で調理実習ができる。

★ポイント4
丁寧な個人指導が受けられる。

★ポイント5
日本料理、西洋料理、中国料理と
いろいろな料理が基礎から応用まで学ぶことができる。



和桜弁当



什菜併盤
(丸型冷菜)



彩り野菜のテリーヌ