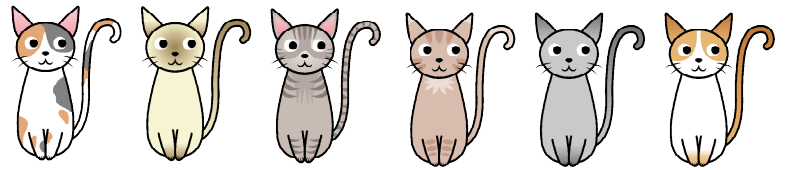


平成30年度

フードだより

4月・5月号



○○4月10日(火)入学式が行われました○○

☆NEW☆フェイスです!



フレッシュで元気いっぱいの新1年生がフードデザイン科の仲間に加わりました。

今年度も皆で頑張っていきます☆☆よろしくお願ひ致します!!

シェフコース

実習室の使い方や手の洗い方など、
たくさんのオリエンテーションの後は…
初めての調理実習でチーズケーキを
作りました☆綺麗に焼けて良かった≡
すっごくおいしい〜〜!



パティシエコース

製パンの授業でロールパンを作りました♥
成形は難しかったけれど、自分で作った
焼き立てパンの味は格別!
これからどんな実習をするのかな?楽しみ!



春のパティシエコース パン祭り

3年生の製パン実習では、より本格的なパンを作りました。
ハード系のパンもチャレンジ！



カイザーゼンメル

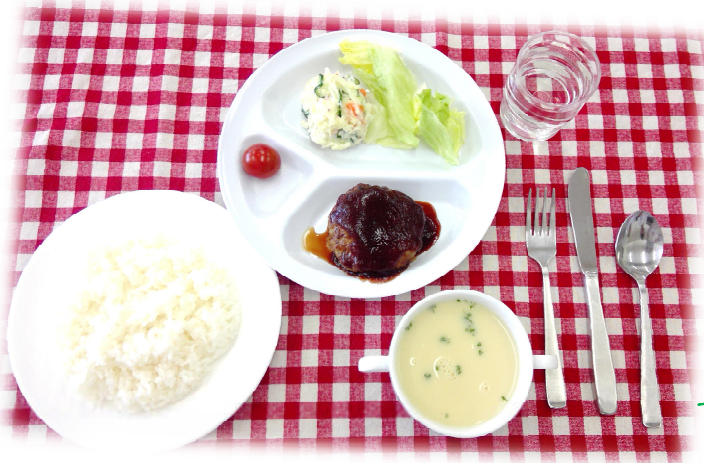


ゴルゴンゾーラフーガス



パントラディショナル

！新2、3年生はパワーアップ！



初！総合調理実習

シェフ3年生はこれまでの実習の集大成として
大量調理を行います。今回は30食分を
それぞれの担当で責任を持って調理しました。

ハンバーグ・フレッシュポテトサラダ・コーンスープ

マカロニグラタン

鮭のムニエル・コンソメジュリエヌ



鯖の味噌煮
茶碗蒸し

実技テストの練習を兼ねた調理実習も…
2年生はホワイトソース、3年生は茶碗蒸しの練習

実習室はとても暑くなってきます。

こまめな水分補給を行いながら実習に挑みましょう♪

