

平成29年度 光塩学園女子短期大学による出前授業の様子

11月1日（水）2年生の総合実習において、光塩学園女子短期大学食物栄養科から講師をお招きして、出前授業を実施しました。講師の先生から丁寧な説明をしていただき、生徒は興味をもって楽しく取り組んでいました。

内容：調理実習（豚汁作り・・・野菜の切り方&出汁の作り方）&包丁の研ぎ方



講師の先生から最初にデモンストレーションをしていただきました。



手分けをして野菜を丁寧に切りました。思っていたよりも上手に切っていました。



出汁は、コンブとカツオ節でとりました。出汁を初めてとった生徒が多かったです。



完成した豚汁はお屋にお弁当と一緒に食べました。美味しく出来たようです。



午後からは出刃包丁の研ぎ方を教えていただきました。



生徒は実習で使っている自分専用の出刃包丁を研ぎました。切れ味抜群です。