

過去3年間の社会人講師の先生方

多くの地元社会人講師の先生方に関わっていただいています。

学習内容	講師
魚のさばき方(鰯の三枚おろしと盛り付け)	魚店 店主
シュガーアート (ウエディングケーキの製作)	菓子店店主 菓子教室主宰者
浴衣の着付け	専門学校講師
あんず染め	いなりやま福祉会
ファッションショーウォーキングキング指導	専門学校講師
特色ある繊維について	信州大学繊維学部講師
日本料理・寿司 (日本料理の作り方・寿司の握り方)	ホテル料理長・寿司責任者
フラワーアレンジメント	生花店主フラワーアーティスト
和菓子の基本	和菓子店主
介護食の実習	病院管理栄養士
郷土調理 (おやき・やしろうま・等)	食生活生活改善推進員
地粉を使ったうどん作り	製粉会社役員
韓国料理の基本	国際交流員
カクテルの基礎知識	バーテンダー協会員
野菜の飾り切り	専門学校講師
信州味噌作り	地元味噌製造者
あんずジャム作り	NPO 法人あんずの里振興会
フルーツカービング (すいか・パパイヤ等の飾り切り)	カービングスクール主宰者



衣着付け



フルーツカービング



ウォーキング

魚のさばき方

