

白馬東急ホテルの料理長による特別調理実習を行いました

2月13日（火）1年普通科、14日（水）1年国際観光科の生徒が、家庭総合の授業で白馬東急ホテルの料理長 野田真一氏による特別調理実習を行いました。特別調理実習は、地元ホテルの料理長による調理実習を通して地元の食材について学習を深めるとともに、一流のプロの調理技術を学ぶことを目的に5年前から行っています。

今年のメニューは、「浅蜷と春キャベツのチャウダー」「バケットの野沢菜&ベーコンタルティーヌ」の二品。はじめに野田料理長に作り方を間近で見せていただきました。調理のポイントを説明しながら手際よく料理が完成されると、生徒から思わず「美味しそう！」という声があがっていました。

その後、班ごとに分かれて調理を行いました。班員で協力して調理に取り組み、野田料理長にご指導をしていただきながら料理を仕上げていました。完成後はさっそく試食を行いました。「チャウダーは浅蜷の味がよく出ていて美味しい！」「バケットも野沢菜とベーコンの組み合わせが美味しい！」と大好評でした。

実習後は、生徒から「今回学んだことを、今後の食生活に生かしていきたい」という感想が聞かれ、充実した調理実習となりました。



