

生衛業出前体験教室（新見高等学校）実施要領

（鯛を捌いて、にぎり寿司を作って食べる生衛業出前体験教室）

- 1 開催日時 平成29年11月29日（水）8時55分～10時45分
- 2 開催場所 新見市新見1994
岡山県立新見高等学校（北校地） 校長 石田 均
- 3 対象者 岡山県立新見高等学校2年生（フードデザイン）5人
担当の先生：池田 益己、野瀬 美由紀
- 4 講師 岡山県飲食業生活衛生同業組合新見支部
林 展宏（支部長）（新見市内で日本料理店「浦島」を経営）
橋本 直人（新見市内で洋食「エトランジェ」を経営）
井上 富男（新見市内で日本料理店「祥華」を経営）
谷森 順照（新見市内で和洋菓子店「さつき屋」を経営）
佐藤 直人（新見市内で日本料理店「伯備」を経営）
金 和夫（新見市内で韓国料理店「明洞」を経営）
森 和子（新見市内でスナック「小人の森」を経営）
- 5 主催者 岡山県飲食業生活衛生同業組合新見支部
（公財）岡山県生活衛生営業指導センター

6 内 容

魚（鯛）を捌くことと、にぎり寿司の調理体験を通じて、料理や生衛業の魅力を理解してもらうとともに、就業に当たっての心構えやお客様へのサービスのあり方について学んでもらうことにより、一人でも多くの若者に地域の生衛業界へ就業してもらうことを目的に体験教室を行います。

7 体験教室のスケジュール

- | | |
|--------|-----------------------------------|
| 8時30分 | 岡山県立新見高等学校北校地集合 |
| ↓ | 準備（素材の搬入、準備、チェック） |
| 8時55分 | あいさつ（林支部長） |
| ↓ | |
| 9時00分 | 手洗い実習（橋本、井上） |
| ↓ | |
| 9時15分 | 魚（鯛）を捌き、寿司ネタを作る（井上） 休憩10分 |
| ↓ | |
| 10時15分 | にぎり寿司を握る（佐藤）
①にぎり寿司
②軍艦巻き |
| ↓ | |
| 10時45分 | あいさつ（佐藤副支部長）後片付けをして授業終了
昼休みに試食 |

