

生衛業出前体験教室（高梁城南高等学校）

- 1 開催日時 令和元年11月20日（水）8時55分～12時15分
- 2 開催場所 高梁市原田北町1216-1
岡山県立高梁城南高等学校 校長 松下 泰久
- 3 対象者 岡山県立高梁城南高等学校環境科学科3年生
担当の先生：仲元 律子
- 4 講師 岡山県飲食業生活衛生同業組合高梁支部
- 5 主催者 岡山県飲食業生活衛生同業組合高梁支部
（公財）岡山県生活衛生営業指導センター

6 内容

調理体験を通じて生衛業（飲食業）の魅力を理解してもらうとともに、併せて、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。

体験教室では、魚を捌いて魚料理やにぎり寿司の調理体験と飲食業の厳しさ楽しさについて食しながら講師が学生に語りかけます。

7 体験教室のスケジュール

8時30分	高梁城南高等学校集合
↓	準備（素材の搬入、準備、チェック）
9時00分	あいさつ （江草昌平：岡山県飲食業生活衛生同業組合高梁支部 支部長）
↓	
9時05分	調理開始（魚料理の体験）：調理体験（6班）
↓	① アジを捌き、たたきとフライ
10時05分	
↓	② 寿司を作る。（三好宏典、牧野茂雄）
11時05分	
↓	③ きゅうりの飾り切りの作業をする。
11時25分	
↓	④ 後片付けをする。
11時45分	
↓	⑤ 料理を味わう。
12時15分	⑥ 後片付けをして授業を終了する。







