

令和6年1月9日

お知らせ

卒業制作

高校名	岡山県立総社高等学校
担当者	教頭 戸田 英雄 教諭 難波 千夏
電話番号	(0866) 93-0891

家政科の3年生が 「おもてなし弁当」を作ります

家政科3年生がお世話になった方に「おもてなし弁当」を授業で作ります。先付け、煮物、揚げ物、焼き物、和え物、お菓子、今までに学習した調理技術の粋を集め、感謝の気持ちを込めて作ります。

メニュー例：カラフルえび団子、ほうれん草のキッシュ、うずらの揚げ巻き煮、丸十レモン煮、ポテトサラダのケーキ仕立て、彩りいなり寿司、サワランチム（第24回シーフード料理コンクール農林水産大臣賞受賞）など

記

- ◆日時：令和6年1月10日（水）
10：20～12：00ごろ
- ◆場所：岡山県立総社高等学校 第3棟1階 食物調理室
岡山県総社市総社三丁目9-1
- ◆調理者：総社高等学校 3年生家政科 31名
教員 2名
- ◆内容：3限目10：20～11：05 調理、盛付
4限目11：15～12：00 先生方にお渡し
- ◆その他：写真などの撮影については、会場の係員教員の指示に従ってください。

おもてなし弁当 販売します！

福田眞子が
考えた
サワランチム
が付きます★

今年も
頑張ります

1月10日(水)4時間目
3年 家政科一同

1,000 円 社

魚活チャレンジ部門

わたしが食べたーい♡
おさかな料理

最優秀賞
農林水産大臣賞

サワランチム



主な魚介藻類
サワラ

福田 眞子さん
岡山県立総社高等学校 家政科3年

PRコメント

昔から岡山県民に愛されている海の幸といえ
ばサワラ。韓国料理である「ケランチム」に
岡山のサワラを入れてみました。簡単に作れ
てほろっととるとろ食感がたまらない味わい

