

生活科学科 1年

産業エキスパートセミナーを実施しました！！

生活科学科1年 19名

9月15日(火)に平戸市にある洋風小料理紺や亭のオーナーシェフ、谷川克城先生をお招きして、基本的な洋風料理と題して「ミートソース」の作り方を教えていただきました。たまねぎのみじん切りなど基本的なことから、イタリアの食文化や将来仕事をする心構えなどもおしえていただき、とても勉強になりました。



デミグラスソースも入っている
ので味が本格的！

<生徒の感想>

※上手に作ることに不安だったけど、美味しく作ることができたので良かったです。また、イタリア料理を習いたいです。

※イタリアのことを教えてくださったり、パスタの作り方やどうしたらより美味しくできるかなど、いろいろ教えて下さってありがとうございました。大人になったら、あのミートソースに赤ワインを入れて作ってみたいと思います。

※料理だけでなく、社会人になってからの大切なことも話して下さいだったので心に残りました。初めて作るものだったので緊張しましたが楽しかったです。

※自分がなりたい職業につくには、努力することが大事だとわかりました。