

調理科新入生歓迎会を開催

4月16日（土）春の陽光の中、調理科新入生79名が、校長先生から名入りの包丁セットが授与され、一流の調理師を目指す高校生活が本格的にスタートしました。

その後、調理科の行事紹介、本校オリジナル「フランス、イタリア、京都」研修旅行の体験発表、調理実技実演披露を行い、先輩方手作りの「松花堂弁当」に舌鼓を打ちました。

凛々しい調理服姿や美味しいお料理に、「調理科の50余年の歴史と伝統を継承し、先輩方のように世界で活躍できる“シェフ、パティシエ、栄養士”になります」と心に誓いました。



校長先生から包丁授与式



名入りの包丁セットに感激



在校生から激励のあいさつ



和食「桂むき」と洋食「オムレツ」

中華「鍋振り」と製菓「絞り」



「深川飯・青椒肉絲



3年生から献立説明



「五目飯・鮭のパイ包み

・アクアパッツァ・ティラミス」

・春巻き・ダックワーズ」