

授業見学会

<授業見学について>

- ・対象は高校生（全学年）、3学年・家庭科の先生方です。
- ・体験、試食はありませんのでご了承ください。
- ・下記の日程以外の実習日も見学することができます。

調理見学

プロの講師による調理講習（60分）後、生徒の実習を見学します。



調理師養成課程の説明

授業等のシステム・学習内容・行事等について説明します。

①日程・時間 午前8:35~11:25 午後13:10~16:00

1回	7月10日（火）	ガトーショコラ（製菓）
2回	7月19日（木）	若鶏のカツレツ香草風味（西洋料理）
3回	7月23日（月）	カルボナーラ（イタリア料理）
4回	7月25日（水）	赤飯、黄金芋、あん炊き（和菓子）
5回	8月29日（水）	伊勢エビのクリーム煮（中国料理）
6回	10月11日（木）	鴨肉のステーキオレンジ風味（西洋料理）
7回	10月31日（水）	太巻き、飾り巻き（寿司）
8回	11月26日（月）	ふくらぎの造り（日本料理）
9回	12月 5日（水）	青椒肉絲（中国料理）
10回	12月18日（火）	正月料理（日本料理）

②持参するもの

筆記用具 内履き

③連絡先

〒930-0009 富山市神通町二丁目12番20号

富山県立雄峰高等学校 専攻科

TEL : 076-441-5167

FAX : 076-443-1695



④申し込み方法 各見学日の3日前までに電話またはFAXで申し込みください。

富山県立雄峰高等学校 専攻科 調理師養成課程宛

FAX 076-443-1695

平成30年度 授業見学会

参加申込み

月日	時間	学校名	氏名

