

令和5年度 第3回 調理体験教室のお知らせ



長崎玉成高等学校 調理科

長崎玉成高校調理科は今年度も、中学3年生のみなさんを対象に調理体験教室を開催します。料理が好きな人はもちろん、興味がちょっとでもある方はふるってご参加ください！ピカピカの新しい調理実習室で、みなさんをお待ちしています!!



講師の先生ご紹介



上鶴 英治 先生

長年、専門調理師として活躍。西洋料理、とくにフランス料理について造詣が深い。2021年より長崎玉成高校調理科スタッフとして精力的に指導に当たっている。

* 一般社団法人日本エスコフイエ協会会員



七種 信一 先生

長崎市茂木の有名料亭“海月”を皮切りに、東京の“東京會館”、長崎市“割烹こま津”を歴任。社会福祉法人“せいひ会”において介護食を担当するなど多様な経験を積み、2023年1月より玉成高等学校調理科スタッフとして生徒の指導に当たっている。

* 日本料理30年の経歴 * 長崎県ふぐ取扱資格者
* 長崎中央調理師会理事

全4回 各回 9:30~12:00

※参加者受付は9:00~9:30です。

会費：**無料**

調理体験教室日程およびメニュー

7/15(土)

* 申込〆切 7/7 (金)

● アンズの三枚おろし!

つなげ炊き込みご飯も!

済



8/19(土)

* 申込〆切 8/10 (木)

● エンパタージュ&

アーモンドトースト!

9/2(土)

* 申込〆切 8/25 (金)

● ピザ(マルゲリータ)!

9/16(土)

* 申込〆切 9/8 (金)

● にぎり寿司!



今回は第3回の
申込受付です!

お申し込み(第3回・9/2(土)実施分)

右のQRコードよりお申し込みください
必要事項を明記の上、送信してください



《第3回申込QRコード》

お問い合わせ

TEL 095-826-6321 担当 船津

- ◆当日は、エプロンを貸し出します!
- ◆人数によっては、先着順とさせていただきます。
- ◆第4回の申し込みQRコードは後日お知らせします。

申込QRコードは
こちらから👉