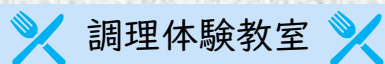


令和6年度 第2回 調理体験教室のお知らせ

長崎玉成高等学校 調理科



ご案内



調理体験教室

長崎玉成高校調理科では
10月12日(土)に第2回
11月2日(土)に第3回
の中学3年生のみなさん
を対象とした調理体験教室
を開催いたします。

時間は**9:00~12:00**
となっております。
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！みなさんをお
待ちしています😊

講師紹介



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ィエ協会会員

講師紹介



七種 信一 先生

長崎市の有名料亭”海月“を皮切りに、料亭などで調理を担当。社会福祉法人において介護食を担当するなど多様な経験を持ち、2023年より調理科スタッフとして生徒の指導に当たっている。

*長崎県ふぐ取扱資格者
*長崎中央調理師会理事

メニュー



第2回の
調理体験メニュー
は…
“ピザ・マルゲリータ”
です。

マルゲリータは、世界で最も有名なピザです。ピッツァは17世紀の南部ナポリで生まれた料理です。この元祖ナポリの伝統的な作り方で焼くスタイルがナポリピッツァで、その代表がマルゲリータです。

お申し込み

第2回10/12(土)実施分

受付 8:30~
体験 9:00~12:00
参加費 無料

下記のQRコードより必要事項を明記の上お申し込みください。



申込QR
コードは
こちら!!

<https://x.gd/4Zxke>
お問い合わせ先

TEL 095-826-6321 担当 北野・上鶴

- ◆当日は、エプロンを貸し出します！
- ◆水分のご準備をお願いします。
- ◆人数によっては、先着順とさせていただきます。
- ◆第3回の申し込みQRコードは後日お知らせします。