

令和6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





ご案内

講師紹介

講師紹介

メニュー

お申し込み

 調理体験教室 

長崎玉成高校調理科では
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😊



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



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



第3回の
調理体験メニュー
は…
“**鱈の三枚おろしと
てまり寿司**”です。



第3回11/2(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://qr.paps.jp/BSTuK>

お問い合わせ先

TEL 095-826-6321 担当 北野・七種

- ◆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。
- ◆駐車場所は後日メールにてお知らせします。