



栄養的でおいしい食事づくりを  
自分のものに



後期の基礎調理学実習<2>では調理法別の  
実習に加え、和・洋・中の献立調理や正月料理  
など、文化的側面も取り入れた内容もあり、  
応用力もつくようになります☆



## 示範の様子

前期の実習同様、先生が実習前に  
デモンストレーションをするので、  
ポイントをモニターで確認しながら  
メモをしていきます。



ブラウンルウの  
ポイント!



各台にモニターが  
あるから鍋の中も  
見やすい😊



# 実習開始



## 今日の献立



チキンカレー



コールスローサラダ



カスタードプリン



鶏肉に焦げ目をつけていきます



中に火が通ってなくても煮込むから大丈夫だよ!



いい焼き色!



必要な材料を鍋に入れて煮込み始めたら  
“ブラウンルウ”  
を作っていきます

# 完成



コールスローサラダはみんなが  
分担して野菜を細いせん切りに



細かいせん切り  
大変だ~!



切って



切って



切って

完成



がんばって2mm以下の細いせん切りに切りました!



カスタードプリンはカラメルソースを作り、卵液などを入れて蒸しました

完成



柔らかい食感でおいしい



冷却中...



盛り付けて...



献立完成!



Yum!

先生からアドバイスをいただいて...



1年後期でここまで成長しました😊