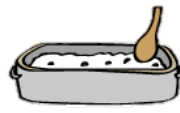


給食管理ゼミ



担当教員

長田 早苗

このような活動をしています！

- ・献立・調理計画の立案
- ・大量調理機器を使った給食づくり
- ・徹底した衛生管理の実施



★校内実習では学びきれない大量調理の世界について理解を深め、実践しています。

活動の様子



- ・カレーライス
- ・かぼちゃのサラダ
- ・マスカット
クラッシュゼリー

- ・ライスグラタン
- ・魚のホイル焼き
- ・ブラマンジェ
ピーチソース



- ・ご飯
- ・豆腐ハンバーグ
- ・春菊とキャベツのごま和え
- ・さつまいもとリンゴの重ね煮



駒込祭

