

(別紙3)

専門高校における民間OB等活用事業

令和5年(2023年)3月31日(金)



STEP PROJECT

(STEPプロジェクト)

※ 客員講師(調理科)

(敬称略)

Tradition					
伝統食	ソースの製造についての講義と実習(生徒によるレシピ提案と連携)	田口 伊津子	トキハソース株式会社 社長	11月19日 (4時間)	
	味噌ソムリエによる様々な味噌の違いの講義と実習(生徒によるレシピ提案と連携)	高柳 賢児	高柳味噌専門店 店主 味噌ソムリエ	10月17日 (2時間)	
Education					
出張授業	接客サービスについての実地指導(スクールレストランにて成果の披露)	山村 成	ホテルニューオータニ ベラヴィスタ 副支配人	11月 2回 (計4時間)	
	フルーツカッティングの基礎及びフルーツカッティングによる演出(成果報告会での成果披露、個人研究と技術向上)	山形 由香理	新宿高野 フルーツクチュリエ	1月~2月 2回 (計4時間)	
	技術指導と本場に触れる(技術向上、生徒による技術向上)	吉野 建	フランス料理シェフ フランス政府より農事功労賞シュヴァリエ受賞	10月11日 (4時間)	

※ 調理実習補助員

(敬称略)

調理実習に係る授業における実習の補助及びその他担当教員が指示したこと	鈴木 明子	調理師、管理栄養士
------------------------------------	-------	-----------

