

食物科3年生 文化祭で日本料理店「彩〜いろは〜」を出店しました

たくさんの方にご来店いただき、おかげさまで大盛況でした！ありがとうございました！



季節の炊き合わせ

木の葉南瓜も1つずつ丁寧に手づくり！どれもこれも食材の処理に手間がかかりますが、頑張っていました。



農高で育てた大根の金平・菊花蕪
大根のかつらむき、蕪の菊花切りなど

細やかな作業をひたすら行う！頑張った！！

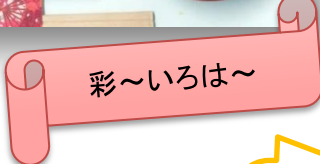


いろは揚げ・奈須比・青唐
1つひとつ、丁寧に仕上げました！



夜半の月（浮島）

何度も試作を重ねた自信作！
抹茶と紫芋の組み合わせがマッチ！



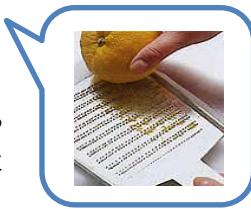
茸の炊き込み御飯
朝から数百粒の銀杏を剥き続け
その後は御飯を炊き続け、盛り
付けるまで気が抜けません！！



海老真薯のお吸い物
大量の海老の背わた取りから
スタート！出汁もじっくりと
旨味を出すひき方でした。



だし巻き玉子
一番だしを贅沢に使用。
担当生徒は何度も練習
を重ねて上達していました！



鱈の幽庵焼き
柚子の皮をおろしたり
輪切りにしたり、工夫し
た成果が出ていました！



↑ 緑地計画科3年生が作った庭園も見事でした！！ししおどしが雰囲気◎