



山口調理製菓専門学校長 須内章雅  
Sunouchi Akimasa

○ 節分

節分(今年は2月3日)があと10日くらいに迫ってきました。下には恵方巻きも紹介していますが、季節の変わり目ということですね。まだまだ寒さは続くと思います。お互いこれまで以上に体調に気を付けて過ごしましょう。また、雪も降るでしょう。氷も張るでしょう。車を運転する人(私も)は特に気を付けましょう。雪よりも見えにくい氷の方が危ないです。特に橋状のところは要注意です。

○ 中国料理

IMOTO クッキングアカデミーの井本先生に指導していただきました。<素菜蛋皮捲>と<金醬牛肉絲>です。“<sup>インちゃん</sup>銀醬”という表現もホワイトボードにあったので疑問に思い、尋ねたところ、調味料にケチャップを加えると金が銀になるそうです。面白いことを知りました。

素菜蛋皮捲

金醬牛肉絲



○ 恵方巻き

令和5年、2023年がついこの前始まったという印象ですが、いつの間にか恵方巻きの季節が近づいてきました。割烹いちのはなの青木先生に指導していただきました。



バランの飾り切り

鰯のつみれ汁

○ 自校自賛

今回のメニュー : レストランやまちょう(調理師科2年生担当) 1月18日(水) 11:00~12:00~



若鶏のクネルとチキンクリームスープ

海の幸のソテーとラタトゥイユ、野菜のナーージュ添え

フルーツロールケーキ アングレーズソース

※パンとコーヒーは省略しました。

防長苑田中先生のご指導です。