

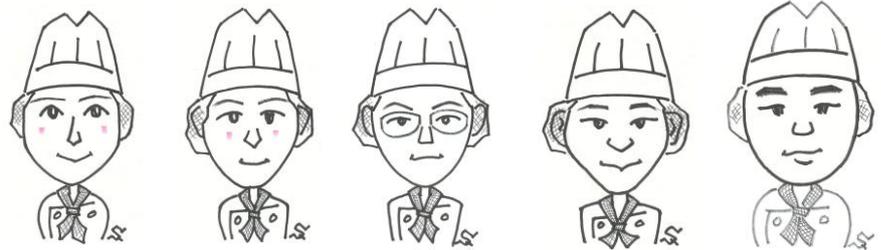


○ エビチリ

YC 校 6 回目のオープンキャンパスは中国料理で、大海老のチリソースを作りました。このたびの講師は中国料理の人気店「敦煌」から料理長さんに来ていただきました。私も若い頃から何回もお店に行き、毎回満足して帰っていました。今回は“大海老”と言うだけあって迫力満点です。一尾を一口では食べきれませんでした。今は夏の時期ですが、この辛さは暑さを吹っ飛ばすという感じで爽快でした。



今回は調理師科 1 年コースから K さん、K さん、N さん、2 年コースから M さん、Y さんが手伝ってくれました。E さんは複数回描いているので省略。



KC 校でも数日後にエビチリ

を作りました。作る時は暑いですが食べると元気が出ますね。中国料理の底力と言ったら大げさでしょうか。こちらではエビチリだけでなく五目冷麺も同時に作りました。献立としては満足していただけだと思います。料理を作る時はたまに手を切ったりやけどをしたりしてしまいましたが、そのたまにが今日にならないよう特に気を付けて行いました。学生は調理師科 1 年コースから I さん、M さんが手伝ってくれました。I さんの似顔絵は省略。



○ 自校自費

KC 校の玄関にある観葉植物の剪定をしました。樹齢何年になっているのか正確には分かりませんが、天井に到達して窮屈そうな状態だったので手を入れてみました。理想型にはできなかったのですが、すっきりとはしたと思います。また、長年のほこりが葉に付着していたので一枚ずつ拭き掃除もしました。雑巾をバケツで洗うとすぐに真っ黒になりました。結構たまっていたのですね。葉っぱも少しは息ができるようになったのでしょうか。何らかの意思表示をしないと気づいてもらえないと思ったので、この欄で紹介してみました。

