

## 令和7年度秋田県飲食業後継者等育成支援事業

日 時： 令和7年11月12日(水)

対 象： 秋田県立増田高等学校総合学科 2年生 11名

メニュー：  
・ 前菜 彩など各食材に沿った、イメージした基本的盛り付け  
・ 油物 野菜・魚・甲殻類の揚げ方&盛り付けのコツ  
・ 小鉢 菊二種彩菊花和え  
・ 御椀 ボンビノス潮仕立・銀杏・スプラウト他  
・ 水菓子 ラフランス和風コンポート

講 師： 鳴子温泉 ホテル亀屋 料理長 土谷 等 氏



①講師紹介(高橋教諭から)



②講義(調理人としての自身の体験など)



③日本料理の演示



④講師作成の懐石料理と調理実技例





⑤生徒への実地指導



⑥実習中





⑦試食



⑧感想発表