

2・3月の吉田島高校

生活科学科（食健康コース）2年生の大量調理実習の様子です。

今月はビーフシチュー弁当とスパイシーチキン弁当を作りました。どちらもとても美味しくできました！

実習の様子をみてみましょう！



様々な食材の下ごしらえの様子。



メインのビーフシチューを仕込んでいきます！



盛り付け作業です。



ビーフシチュー弁当完成！

メニュー

- ・ビーフシチュー
- ・バターライス
- ・マカロニサラダ
- ・キャベツのピクルス



スパイシーチキンの味付けの様子。



真空調理により、味がしみこみ、柔らかく仕上がります。



スチームコンベクションオーブンで焼き上げていきます。



盛り付け作業に入ります。



スパイシーチキン弁当完成！

メニュー

- ・スパイシーチキン
- ・キャベツとソーセージのコンソメ煮
- ・いちご(吉田島高校産)

令和4年度卒業式



今年も卒業式を無事迎えることができました。
吉田島高校で学んだことを忘れずに一步一步前へ進んでいくことを願っています。
これからの活躍を期待しています。
卒業おめでとう！

吉田島高校では、卒業生の胸につけるコサージュを生花で作成しています。在校生より思いを込めて作成しました。