

資料提供	
令和3年11月17日	
学校名	米子南高等学校
担当	教頭 新田 真也
電話	0859-33-1641

プロの料理人がジビエ弁当を作成！
調理師を目指す高校生が感謝！味わう！
ジビエ料理講習会についての御案内

いつもお世話になっております。日頃より本校の教育活動に御理解・御協力をいただき、厚くお礼申し上げます。

このたび、全日本司厨士協会、米子支部の活動として、地元で捕れた猪肉を使用したジビエ料理弁当の提供にあたり、下記の日程で講習会を開催しますので、御案内します。

記

1 日時

令和3年11月30日（火） 午後0時10分から午後0時50分まで

2 会場

本校総合調理試食室、調理実習室、第2選択室（北棟校舎2階）
（米子市長砂町216番地 TEL0859-33-1641）

3 対象者

家庭学科生活文化科調理コース1年生（19名）

家庭学科生活文化科調理コース2年生（20名）

家庭学科生活文化科調理コース3年生（21名）

4 内容

- （1）ジビエ料理を弁当容器に盛り付け
- （2）挨拶、全日本司厨士協会、ジビエ料理についての説明
- （3）ジビエ料理弁当の試食
- （4）お礼の挨拶

5 その他

*詳細については、別紙を御覧ください。

プロの料理人がジビエ弁当を作成！
調理師を目指す高校生が感謝！味わう！
ジビエ料理講習会

コロナ禍の続く今、インターンシップを始め多くの学校行事に制約があり外部との関わりも思うように行われていない。そこで、調理師を目指す高校生達を元気づけようと調理現場で活躍されている全日本司厨士協会に所属するプロの調理師の皆さんが、地元産の猪をジビエ料理としてお弁当を作成、生徒に提供する。また、ジビエに関する講話や西洋料理の調理現場の仕事について理解を深め、親睦を図る。

・全日本司厨士協会、米子支部の活動として、地元で捕れた猪肉を使用したジビエ料理について興味・関心を持ち、食文化の学習に活かす。

1 日 時 令和3年11月30日（火）午後0時10分から午後0時50分

2 場 所 鳥取県立米子南高等学校
調理実習室、総合調理試食室、第2選択室（北棟校舎2階）

3 対象生徒 調理コース1年生（19名）・・・第2選択室
及び教室 調理コース2年生（20名）・・・調理実習室
調理コース3年生（21名）・・・総合調理試食室

4 講 師 一般社団法人全日本司厨士協会
米子支部 支部長 井上 一文 他 4～5名
*参加店舗（米子ワシントンホテルプラザ、ANAクラウンプラザ
ホテル、ONZE、SO-JU、アクイール、ローズガ
ーデン米子、ペントラマンマ、蒜山ジャージーランド）
<主催団体>
一般社団法人全日本司厨士協会
米子支部 支部長 井上 一文

<ジビエ弁当についての問い合わせ先>
SO-JU（ソージュ） 高塚 培央
電話 090-4925-4296

- 5 日 程
- 9 : 0 0 搬入及び、打ち合わせ
盛り付け
- 1 1 : 3 0 盛り付け完了
- 1 2 : 1 0 挨拶 ジビエ料理の説明
ジビエ弁当の試食
お礼の挨拶
- 1 2 : 5 0 終了

(1) 取材について

米子南高校総合調理実習室に、午前9 : 0 0頃から参加店舗の料理が搬入されます。井上一文支部長、他4～5名で打ち合わせした後、弁当容器を並べ、盛り付けしていきます。

- ① 盛り付けする場面を取材される場合は、午前11時00分までにお越しください。
- ② 生徒の昼食場面から取材される場合は、正午までにお越しください。

- 6 その他
- ・マスクの着用、検温、アルコール消毒等、新型コロナウイルス感染防止の徹底をする。
 - ・各店舗で調理した料理を米子南高校に搬入し、井上一文支部長、他4～5名が総合調理実習室で弁当容器に盛り付けする。
 - ・生徒は各学年、各教室でジビエ料理弁当を食べる。
 - ・各学年の教室に調理師1名が付き、ジビエ料理等の説明をする。

<担当者>

鳥取県立米子南高等学校

家庭科教諭 竹内 等

電話 0859-33-1641