

資 料 提 供	
令和8年10月2日	
学校名 (担当)	米子南高等学校 (北原)
電 話	0859-33-1641

【夢の特別授業】東京の一流シェフから学ぶ！

全日本司厨士協会米子支部のご支援により、本校調理コース2年生に対し、日本を代表するフランス料理人の工藤 敏之 氏(「ラ・ロシェル」総料理長)による特別授業が開催されることとなりました。東京の第一線で活躍されるシェフから直接指導を受けることで、生徒たちの調理の専門的な知識・技術の向上を図り、探究心と将来への高い志を育みます。

本校生徒がプロの指導の下、真剣に料理と向き合う姿をぜひご覧ください。

1 日 時 令和8年10月27日(火)午前9時5分～午後0時5分

2 場 所 米子南高等学校(米子市長砂町216番地)
管理棟2階調理実習室

3 講 師 工藤 敏之 氏 (シェフ/ フランス料理)

4 対象生徒 生活創造科調理コース2年生(20名)

5 内 容

- (1)開会
- (2)プロの技術実演(デモンストレーション)
- (3)試食
- (4)質疑応答(料理人としての心得・キャリアについて等)
- (5)閉会

6 その他

取材いただけます場合は事前に担当 北原 又は 中川 まで御連絡ください。(0859-33-1641)