



学力向上フロンティア事業 キャリアトライアル ＜2年食品経済コース 海洋生 1day レストランその2＞

今回料理の腕を振るったのは、3年生からタスキを引き継いだ食品経済コース2年生です。本校OBである神田正幸シェフ(元京都宝ヶ池プリンスホテル総料理長)の指導を受け、真心こめて作りました。食材は、地産地消を目的として、旬のものを使用しました。



由良みかんパウンドケーキ。



宮津海洋ラーメン。



宮津魚介の米粉カレー。



宮津海洋バーガー。



本校の実習製品を販売しました。



閉店後、反省会を行いました。