

香川調理製菓専門学校

『集団給食調理実習ランチ』開催のご案内

集団給食調理実習は事業所給食、学校給食、給食センターなどの業務を体験する実践実習です。

今回の実習では**一日30食限定**で生徒が調理した**昼食**をお召し上がりいただけます。

ぜひこの機会に地域の皆様にご利用いただきたく、ご案内させていただきます。

記

- ・対象 : 地域の皆様
- ・場所 : 駒込校舎 4号館 1階 **総合調理実習室**
- ・日程 : 5月23日(火)～7月12日(水)までの**毎週火曜日、水曜日(16日間)**
※日程の詳細は裏面をご覧ください。
- ・金額 : **1食500円** 定食形式(単一献立・代金は材料費相当です)
- ・営業時間 : 11時30分
12時頃から当校の生徒が食堂を利用することがあります。混雑が予想され大変ご迷惑をおかけしますので上記時間厳守でお願いいたします。
- ・食数 : **30食限定(予約制)**
各回売り切れ次第、食券の販売は終了させていただきます。
- ・食券販売開始日 : **4月24日(月)**
- ・申込方法 : **ご利用日の1週間前までに4号館2階専門学校教務学生課にて食券をお買い求めください。**
・教職員事務室はプランタン脇の廊下を直進し突き当り左手のドアを入り階段を上った2階右手にございます。
・ご購入いただいた**食券はキャンセルできません**、紛失しない様重ねてご注意をお願いいたします。
- ・その他 : **ご入校の際は守衛室にお声かけをお願いいたします。**
本校には駐車スペースがございません。ご了承ください。
食品アレルギーの有無について、申込時にご確認させていただきます。
(別メニューの対応は致しかねますのでご了承下さい。)

以上

問い合わせ先：香川調理製菓専門学校
専門学校教務学生課
TEL 03-3576-3404
〒170-8481 豊島区駒込 3-24-3
受付時間：平日(10:00～16:00)
*11:30～12:30を除く

※この実習ランチは当校松柏軒、駒込カフェテリア、プランタン主催のものではありません。

問い合わせ先にご注意願います。

*日程・メニューは裏面参照

地域の皆様向け献立表

専門学校集団給食調理実習

(5月23日～7月12日、毎週火曜日、水曜日)

月日	曜日	献立	和洋中
5月23日	火	赤魚の柚庵焼き、菊花大根、厚揚げと野菜の炊合せ、味噌汁、茶飯、フルーツ盛り合わせ	日本料理
5月24日	水	ミートローフ、ラウトウユ、ブロッコリー、サラダ、洋風かき玉スープ、ご飯、ミルクオレンジゼリー	西洋料理
5月30日	火	ポークカレー、サラダ、茸のスープ、ターメリックライス、コーヒーゼリー	西洋料理
5月31日	水	酢豚、冷拌生菜、ザーサイとワカメのスープ、胚芽米ご飯、フルーツ盛合せ	中国料理
6月6日	火	ボルシチ、サラダ、茄子・トマト・南瓜のプロバンス風、コーンライス、フルーツ盛合せ	西洋料理
6月7日	水	鶏肉の和風ピカタ、いんげんと生姜の和え物、筍の土佐煮、こづゆ、ご飯、オレンジゼリー	日本料理
6月13日	火	八宝菜、中華サラダ、小松菜としめじのスープ、ご飯、乳奶豆腐(ニューナイドウフ) (注1)	中国料理
6月14日	水	鮭の包み焼き、野菜の即席漬け、南瓜のそぼろあん、味噌汁、胚芽米ご飯、くるみ饅頭	日本料理
6月20日	火	駒ヶ根ソースカツ丼、千切りキャベツ、茄子と油揚げの煮物、大平汁、りんごのコンポート (注2) (注3)	日本料理
6月21日	水	チキンカレー夏野菜盛り、サラダ、スープジュリエンス、ライス、フルーツ	西洋料理
6月27日	火	鯛の蒲焼丼、モヤシと小松菜のわさび和え、大根と油揚げの煮物、沢煮椀、みつ豆	日本料理
6月28日	水	家常豆腐(ジャーチャントウフ)、涼拌茄子、拌三絲、銀絲湯(イースタン)、胚芽米ご飯、乳奶豆腐 (注4) (注5) (注6) (注7)	中国料理
7月4日	火	ハッシュドビーフ、サラダ、じゃがいもの冷製スープ、パセリライス、アールグレイティーゼリー	西洋料理
7月5日	水	鱈の南部焼き、蛇腹胡瓜甘酢漬け、キャベツ小松菜のお浸し、清汁、ちらし寿司、紅白白玉ゆで小豆	日本料理
7月11日	火	鮭のフライタルタルソース、ラウトウユ、ペペロンチーノ、サラダ、洋風かき玉スープ、ライス、りんごのオレンジジュース煮	西洋料理
7月12日	水	鰯の照り焼き、胡瓜と大根の甘酢漬け、肉じゃが、吉野汁、胚芽米ご飯、冷やししるこ	日本料理

(注1) 牛乳を寒天で固めたデザートで、シロップをかけ、フルーツを飾る。

(注2) 長野県伊那地方で生まれたカツ丼。卵とじではなくオリジナルソースにくぐらせたカツを盛る。

(注3) 長野県の郷土料理。鶏肉と根菜類の具だくさんの清汁。

(注4) 中国の家庭のお惣菜。厚揚げ、豚肉、各種野菜を炒め煮にする。

(注5) 蒸し茄子を冷まして細く裂いた和え物。

(注6) 細切りにした野菜や春雨を酢で和えたもの。

(注7) 具の肉や野菜を全て細切りにしたスープ。