

日本料理講習会

令和 7年 7月 1日 講師:龍馬学園フード&ビジネス専門学校 船本 信幸 氏 、 西川 千与 氏

生活総合科 3年生が、フードデザインの授業で日本料理の基礎になるだしの取り方と吸い物、茶碗蒸しの作り方を教わりました。道具の扱い方やだしの取り方の注意点なども丁寧に教えていただきました。

