

令和4年度 調理体験教室のお知らせ



長崎玉成高等学校 調理科

講師の先生のご紹介

長崎玉成高校調理科は今年度も、中学3年生のみな
さんを対象に調理体験教室を開催します。料理が好き
な人はもちろん、興味がちょっとでもある方はふるっ
てご参加ください！調理の基本も学ぶことができます。
玉成高校でみなさんのことをお待ちしております!!

会費：**無料**（参加申込方法は裏面参照）

調理体験教室日程およびメニュー

各回 9:30~11:30

(受付は 9:00~)

第3回 8/20 (土)

ピザ(マルゲリータ)

*申込〆切 8/8 (月)

第4回 11/5 (土) にぎり寿司

※申し込〆切10/24(月)



磯辺 嘉男 先生

長年、専門調理師として活躍。長崎の調理業
界では指導的な立場の、著名な先生です。
2018年より長崎玉成高校調理科スタッフ。
全技連日本料理マイスター
長崎県調理士協会専務理事。



上鶴 英治 先生

長年、専門調理師として活躍。
西洋料理、とくにフランス料理について造詣
が深い。2021年より長崎玉成高校調理科ス
タッフとして精力的に指導する。
一般社団法人日本エスコフィエ協会会員

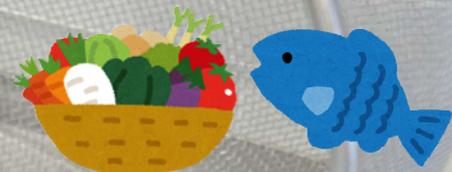


お問い合わせ

TEL 095-826-6321 担当：内田



- ◆当日は、**エプロン・三角巾・マスク**をご持参ください。
- ◆人数によっては、**先着順**とさせていただきます場合があります。
- ◆詳細は裏面をご覧ください。



優しい高校生がいっしょに教えます！