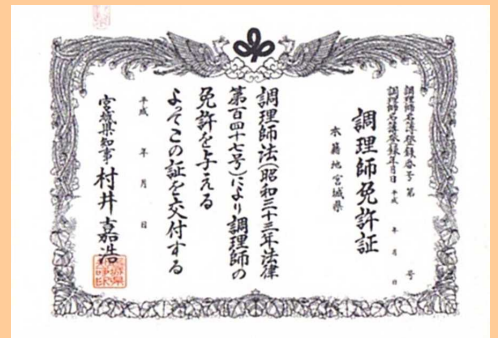


# 3年生の調理実習を紹介します

食文化創志科は卒業と同時に国家資格の「調理師免許」が取得できます。3年生では年間10単位の専門科目を勉強しますが、毎週木曜日の午前中4単位分は「調理」の時間として実習があります。5月12日（木）は、3年生になって初めての調理実習を行いました。



昨年度から新しい校舎に移転し、「食文化実践<sup>ラボ</sup>Lab」という、

**中国料理**、**日本料理**、**西洋料理**それぞれ専用の3つの実習室を使用しています。真新しい台所と最新の設備を利用して実習することができます。

講師陣もプロの技を惜しむことなく披露し、指導にあたっています。**中国料理**は今田勝義先生。**日本料理**は鈴木孝夫先生。**西洋料理**は作間充雄先生。そしてそれぞれに複数名のサポート体制で臨んでおり、きめ細かな技術指導がなされています。





