

3年次 総合調理実習 「お弁当・丼ぶり 製作実習」

喜ぶ姿を想像して
つくりました！



お弁当や丼のおかず内容・栄養バランスなどを班ごとに考え、
実際に作成する実習を行いました。

原価を計算し、いくらで売れるか考えたり・・・

売り上げを出すこととお客様のニーズに寄り添うことの難しさを
実感していました。さらなる技術力アップに励みます！