



Open Campus Demonstration Menu

調理デモンストレーション、各開催日のメニューです!

1 4/6 sat

春の天ぷら
酢豚、チャーハン
いちごのオムレット

試食

酢豚、チャーハン
いちごのオムレット



2 5/25 sat

あじのピカタ
ドライカレー
カプチーノ

試食

ドライカレー、ターメリックライス
カプチーノ



3 6/22 sat

肉団子の甘酢あんかけ
ベンネのポロネーゼ
エクレア

試食

ベンネのポロネーゼ
ヴィシソワーズ、エクレア



4 7/20 sat

あじのつくねあんかけ
ジャージャンメン
フルーツタルト

試食

ジャージャンメン、中華スープ
フルーツタルト



5 7/31 wed

あじの姿盛り
夏野菜グラタン、オムレツ
カンノーリ

試食

夏野菜グラタン
カンノーリ



6 8/31 sat

あじのきぬた巻き
豚肉のミラノ風カツレツ
フロマーージュクリュ

試食

豚肉のミラノ風カツレツ
フォカッチャ、フロマーージュクリュ



7 9/21 sat

茶碗蒸し、厚焼き玉子
チンジャオロースー并
ムース・オ・パッション

試食

茶碗蒸し、チンジャオロースー并
厚焼き玉子、ムース・オ・パッション



8 2020 3/14 sat

サーモンの香味野菜巻き
カツサンド
チョコレートのムース

試食

カツサンド
チョコレートのムース



※写真は一例です。また材料の都合によりメニューが変更になる場合があります。



学校法人石坂学園 厚生労働大臣指定・食育推進校

長野調理製菓専門学校

NAGANO COOKING CONFECTIONERY COLLEGE