大津のグルメ

今年も実習生がやって来ました！

「実践活動の場での課題発見、解決」「専門的知識及び技術の統合」の２つの観点と給食業務を行うために必要な給食サービス提供に関し、栄養士として具備すべき知識及び技能を習得することを目的として大津駐屯地に６人の実習生がやってきました！



オレンジの切裁



じゃが芋のそぼろ煮



スイカの盛り付け



かつ丼の配食

実習生のみなさん
実習お疲れ様でした。

今回の経験をこれからの成長に活かして、ますます頑張ってください！



臨地実習生立案献立

京都光華大学



鶏の唐揚げネギ塩だれ



豚もも肉のポークチャップ

滋賀短期大学



バーグエッグ



かつ丼

龍谷大学



油淋鶏風からあげ



３色の夏野菜タルタルチキン南蛮