

ナムディン農業高校

2期生を迎える会<昼食会>

2022/9/5

<準備>



本日のメニュー

天ぷら
おむすび
野菜サラダ
みそ汁
くだもの
ロールケーキ
さくら茶



調理担当：は2年生・学院の卒業生



エビのわた抜き



天ぷらは男子生徒





学院の卒業生もお手伝い
みそ汁の具



さくら茶の準備



小倉誠先生は8月30日にナムディンにいらっしゃいました。「環境と農業」をテーマに授業を行います。
この日はみそ汁の具のわかめの調理です。



おむすび

生徒たちは2年生の指導の下、自分の分は自分たちで握る計画。

お客さんの40人分は朝のうちににぎっておく段どり。



早朝より、食材の買い出し、調理です。2年生は昨年度に調理実習の授業もあり、調理室が広いので、手際よい活動です。午前9時には昼食の準備がすべて整いました。尚、ロールケーキはベトナム人の農業科の先生方が作りました。(写真がないのが残念)



HOAN 農業大臣、DUNG ナムディン省共産党副書記長らに説明するロイ先生。ロイ先生曰く「コロナ」の影響でエビの輸出が減少し、エビの価格が下がったとか。

<昼食会>

200名以上の昼食会です。農業高校の食堂の定員は100名です。一堂に会しての昼食会はできません。3会場に分かれての昼食会となりました。



生徒たちの食事の写真が不足してしまいました。残念です。写真はありますが学院の卒業生がいろいろ手伝ってくれていました。頼りになる学院卒業生です。前日より集合して「同窓会」風でもあったようです。もちろん通訳としての仕事もしてくれました。

4連休後の月曜日の「新入生を迎える会・入学式」でした。