

調理国際科新聞

平成 30 年 1 2 月

第 5 号 発行

I W A Z U

3 年生 『会食会』

12 月 17 日(月)、保護者を対象に 3 年生が「会食会」を行いました。家族を招いて、日頃の調理実習の成果をご覧いただき料理を提供します。3 年生で学ぶ中国料理でメニューを構成し、3 年間の集大成として調理に取り組む姿を参観していただきました。一人ひとりが感謝の気持ちを込めて作った料理を 66 名のご家族の方に楽しんでいただきました。

【献立】

- 四川炸子鶏（四川風鶏ももの唐揚げ）
- 腰果炒鶏丁（鶏肉のカシューナッツ炒め）
- 椎茸入り焼売
- 春巻き
- 酸辣湯（四川風スープ）
- 生汁鮮蝦仁（海老のマヨネーズ和え）
- 干煸四季豆（隠元豆の煎り炒め）
- 辣白菜（白菜の甘酢漬け）
- チャーシュー入り炒飯
- さっぱり杏仁豆腐

調理風景



中国料理講師
松下 智己先生



～3 年間調理を学んで 生徒の言葉～

- 3 年間で調理技術の他に、責任感、行動力、成功したときの達成感を教えてもらいました。
- 人のために料理を作る大変さや喜びを学びました。作るには考えたり、試作で時間がかかるけれど食べるのは一瞬です。その一瞬を幸せだと思ってもらえるような料理をこれからも作ってまいります。
- 初めて経験することばかりでとても濃い 3 年間でした。不安や上手いできないこともあったけれど料理することの素晴らしさを 3 年間で充分に実感することが出来ました。これを活かし誰かを幸せにできる料理を作れるようになりたいです。



会食風景



1年特別授業「職業人の講話」

生活産業基礎の授業で、日本料理 特別非常勤講師の成瀬優明先生から調理師としての生き方、考え方、仕事へ取り組む姿勢を実演を交えて話していただきました。自分の腕一本で人を幸せにする「調理師」という仕事の大変さと楽しさ、嬉しさが先生のお話から伝わってきました。



日本料理講師
成瀬 優明先生



大根・きゅうり・人参・大葉・・・どこの家庭にもある食材だけでこれだけ華のある盛り合せが出来る技術を見せていただきました。

生徒の言葉

- ・料理人として生きていくためには1番に技術が大切だと改めて感じました。毎日包丁を握り努力することが大切と聞き、技術を身につける近道は無いと感じました。
- ・お話を聞いて和食のイメージが変わりました。堅いイメージがあったけれど技術を身につけると表現の幅もひろがると感じました。
- ・テレビや本ではなく、実際に目の前で技術を見て改めてすごいと感じました。料理で人を楽しませることが出来るくらいの技術が得られるよう頑張りたいです。



今後の主な予定

<冬季休業>

○専門分野授業

<1月>

○3年生 技術考査

<2月>

○1, 2年生

保護者を招いて「会食会」

○3年生 卒業発表会 など

