

# 調理国際科新聞

平成31年2月

第6号 発行

I W A Z U

## 2年生 「会食会」 日本料理

1月30日(水)、保護者を対象に2年生が「会食会」を行いました。総勢50名のご家族の方がお越し下さいました。2年生では日本料理を学びます。この一年間で学んだことを一つのお弁当箱に詰め込み「おもてなし弁当」として調理しました。また、保護者の方の目の前にかつらむきの実技テストも行いました。まだ慣れない大量調理や接客でしたがクラス全員で協力しお客様を「おもてなし」することができました。



- ・ごちそう稲荷
- ・海老と野菜の煮物
- ・こんにゃくのおかよごし
- ・しめじと素麺のお吸い物

### 「おもてなし弁当」

- ・ローストポーク
- ・出汁巻き卵
- ・香の物
- ・水ようかん
- ・鱈フライ
- ・小松菜の煮浸し
- ・サラダ
- ・果物



### 実技試験「かつらむき」

- \*直径4cm以上、長さ10cm以上の大根を用いる
- \*3分間で長さ50cm以上続けて切ること
- \*文字が透けて見えるぐらいの薄さで切る



日本料理講師 成瀬 優明先生



### 生徒の言葉

- ・日本料理では和食の楽しさを知ることができました。
- ・私の夢は「板前」になることです。かつらむきの練習のため朝練習にも取り組みました。細かな技術も進んで練習し、腕を上げ理想とする板前になれるようにこれからも頑張りたいです。
- ・日本料理を学んで薄刃包丁の扱い方の難しさがよく分かった。
- ・出汁巻き卵やかつらむきの技術は難しく、家で何回も練習しましたがなかなか成長できなくて悩むこともありましたが、家で練習に取り組むことが増えて良かったです。



# 1年生 『会食会』 西洋料理

2月1日(金)、2年生に引き続き、1年生が「会食会」を行いました。総勢49名のご家族の方がお越し下さいました。1年生では西洋料理を学びました。真新しいコックコートに袖を通し、何もかもが初めてだった1年生にとって調理の難しさも楽しさも感じる事が出来た一年間でした。実技試験ではじゃがいものシャトー剥きを行いました。生徒と見守る保護者の方の緊張感が実習室に溢れていました。約50食もの大量調理や接客も初めてでしたが、精一杯の力を出し切りお客様に喜んでいただけるよう頑張りました。



## MENU

- ・ Borchtch(ボルシチ)
- ・ Salada de pomme de terre(ポテトサラダ)
- ・ Galantine de poulet(鶏のガランティージュ)
- ・ Choux a la Crème(シュークリーム)
- ・ Pain (パン)



### 生徒の言葉

- ・こういう環境で勉強できていることに本当に感謝しなくてはならないと考えさせられました。いろんな人に支えられていることが分かりました。
- ・会食会が終わった時に、お客様から「美味しかったよ、ありがとう」と言ってもらえたことがとても嬉しかったです。これからも感謝の気持ちを忘れず調理していきたいです。
- ・初めて自分たちが食べるものではなくお客様に料理を作りました。また、受付やサービスを担当し「分からない」では済まされない仕事だと感じました。お客様の一番近くで「ありがとう」や「ごちそうさま」という言葉をかけていただき、今回の仕事を担当できて良かったです。

### 今後の主な予定

- ＜2月＞
  - 製菓(チョコレート)講習会
  - 卒業発表会
- ＜3月＞
  - 卒業式・調理師免許授与式
  - ★2月は調理科新聞第7号も発行予定!

