

調理国際科新聞

平成31年2月

第7号 発行

I W A Z U

1年生 製菓(チョコレート)講習会

2月6日(水)、辻調理師専門学校から2名の講師の先生にお越しいただき、1年生を対象に製菓講習会が実施されました。講習内容は、チョコレートを使い「ボンボン・ショコラ」を作りました。チョコレートはとても繊細で、ほんのわずかな温度変化でも仕上がりに影響するなど食材に関する知識も身につけることができました。



生徒の言葉

- ・チョコレートのテンパリングは奥が深くて丁寧な仕事だと思いました。お店のチョコは本当にきれいに作られていて当たり前だと感じていたけれどこれから見る目が変わりました。
- ・チョコレートを扱うときの大切なポイントや自分たちの知らない技術を知ることができました。普段の実習では習っていない技術もあり貴重な経験ができました。
- ・とても贅沢な時間でした。チョコの温度管理や知識を学びながら作ることもできて楽しかったです。1粒のチョコでも様々な味や食感があると感じました。チョコだけでなく、いろんな料理に大変さがあると思うのでこれからもたくさんのことを学んでいきたいです。

卒業発表会

個人作品「前菜」

2月8日(金)、平成30年度第23回 調理国際科・生活デザイン科卒業発表会が行われました。100名を超える来賓・保護者の方々が参観に来てくださいました。三年間、専門学科で学んだ技術을 展示や実演で発表しました。多くの方に「感謝」を込めて集大成となる卒業発表会となりました。



課題研究作品



製パン講座

寿司講座

和菓子講座

洋菓子講座

実演



オムレツ



司会



ジャトー剥き



かつらむき



絞り



練り切り



練り切り



三枚卸し



四海巻き



炒飯



炒飯



かつらむき



三枚卸し



出汁巻き卵



出汁巻き卵

今後の主な予定

<3月>

○卒業式・調理師免許授与式

