調理国際科新聞

平成３１年３月
第８号　発行
IWAZU

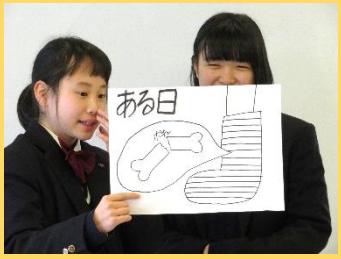
発表授業

１年生「生活産業基礎」

「生活産業基礎」の授業で「私の店」を考えました。今回は、ランチメニューの設定で店名や店の雰囲気、特徴、レシピを考え、ポスター作成を行い最後に一人ひとりが自分の店のプレゼンテーションを行いました。料理の原価率や立地、どのようなお客様を対象とするかなど細かな部分まで考えました。個性溢れる発表となりました。

２年生「栄養」

「栄養」の授業のまとめとして「模擬栄養指導」を行いました。各グループに分かれ高齢者や幼児など栄養指導を行う対象者を設定し、必要な栄養素や生活での注意点などをまとめました。分かりやすいように紙芝居や人形を用意したり、クイズ形式にするなど、栄養への理解が深まるよう実践形式で発表を行いました。



平成 30 年度　第 70 回卒業証書･調理師免許授与式

3 年間の学びを終え、3月1日に卒業式を迎えました。同時に調理国際科 3 年生38名が無事に調理師免許を受け取りました。調理師としての責任を自覚し新たな一歩を踏み出します。

２年生　日本料理「鮟鱇の吊るし切り」

2年生の日本料理の授業で「鮟鱇の吊るし切り」を行いました。例年、生徒もとても楽しみにしている授業です。今年度も2匹の鮟鱇の解体作業を行いました。1匹は、講師の成瀬先生が示範で捌き、もう1匹を生徒が協力して捌きました。普段、あまり触れる機会のない魚を実際に目の前で調理することで新たな発見や刺激を受けることができました。先生から鮟鱇の七つ道具も説明していただきながら最後はあんこう鍋で美味しくいただきました。

１・２年生　味噌作り

岡崎市の地場産業に「八丁味噌」があります。１年生では、八丁味噌の工場見学に出かけ、八丁味噌料理対決を行ったりコラボ企画で「味噌」という調味料と触れ合う機会が多くあります。今回、１年生と２年生それぞれが米味噌と豆味噌作りに挑戦しました。自分たちの手で作った味噌で料理が作れる日がくるのが待ち遠しいです。

１年生

２年生

◈お知らせ◈

岡崎城と岡崎公園のＰＲ企画

「岡崎桜まつり」開催期間中、公園内に「ＲＵＮＥ　ＣＡＦＥ　ＯＫＡＺＡＫＩ」がオープン！

岩津高校の生徒考案の「Kawaii　イチゴティラミスパフェ」が販売されます。

一部生徒も販売・調理のお手伝いに行きます！ぜひお越しください！！

平成３１年３月２１日（木）１０時～オープン