調理国際科新聞

平成３１年４月
第９号　発行
ＩＷＡＺＵ

RUNE　CAFÉ　OKAZAKI　3月21日～5月6日

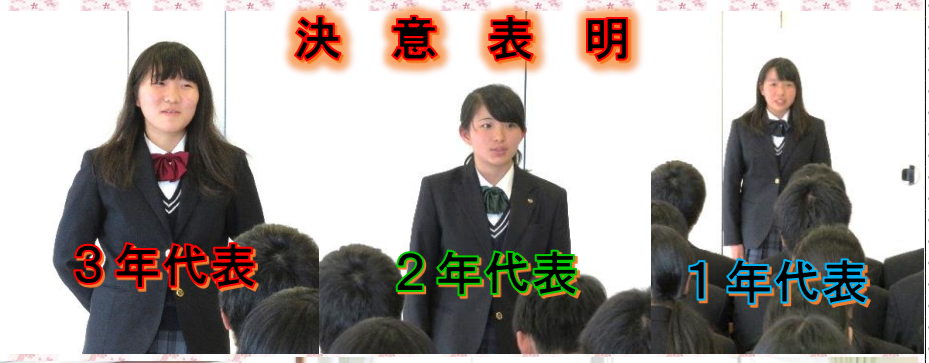
岡崎公園内に、桜まつりの開催にあわせて「RUNE　CAFÉ　OKAZAKI」が期間限定でオープンしました。岡崎市出身のマルチクリエイターの故・内藤ルネさんのイラストに囲まれた可愛らしいカフェです。“カワイイ”文化のルーツを作り出した内藤氏の作品に囲まれた空間でオリジナルスイーツが味わえます。昨年、本校主催の「カルピス」×八丁味噌料理コンテストで最優秀賞を受賞したティラミスパフェのレシピを元に「Kawaii イチゴティラミスパフェ」が販売されています。また、調理国際科の生徒も春休みや週末に交代でお手伝いとして店内で仕事をさせていただいています。ぜひ、足を運んでみてください！！

新入生　歓迎会食会

調理国際科１年生 40 名の入学を３年生が料理でもてなしてくれました。３年生にとっても大量調理での初めてのお客様が新入生です。お互いに緊張感のある会食会となりました。新入生は、お弁当の美しさ・味・接客、すべてのことに感動した様子でした。これから調理の知識と技術を学べることが楽しみです。

平成 31 年度　調理国際科学科集会

4月 18 日（木）、調理国際科学科集会を行いました。「調理師としての在り方」や調理国際科の生徒としての「心構え」などを確認しました。校長先生からは、選ばれて調理国際科で学ぶ事ができているということの自覚と現在の恵まれた環境への感謝・家族への感謝の気持ちを大切にすることなどをお話ししていただきました。
また、学科主任の先生からも調理国際科としての知識・技術を身につけることはもちろん、一人の高校生としてしっかりと勉強に取り組むことをお話ししていただきました。また、各学年の代表生徒が“決意表明”をおこないました。



調理国際科１年　西洋料理「第１回」

4月19日（金）、調理国際科1年生が初めての調理実習の時間を迎えました。1回目は実習を行いませんでしたが、真新しいコックコートに袖を通し、お互い少し照れくさいような嬉しいような様子でした。まだ、着慣れないコックコートですが身だしなみも調理師としてとても大切です。だんだんとかっこよく着こなせるようになりたいです！
オリエンテーションでは、自分の名前の入った包丁を手に取り包丁の正しい握り方や手洗いなどを学びました。次回は、初めての実習です。とても楽しみです！

１学期の予定

- ○１年･･･作法講習会
- ○２年･･･フランス人講師による西洋料理講習会
- ○３年･･･大量調理実習
- ○２・３年･･･小学生料理教室　など