調理国際科新聞

令和元年5 月
第1 0 号　発行
ＩＷＡＺＵ

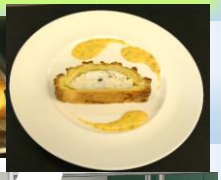
西洋料理講習会

パスカル　コアール先生

5月23日(木)、調理国際科全生徒を対象に西洋料理講習会が行われました。講師には、エコール辻フランス校　専任教授　PASCAL　COHARD(パスカル　コアール)先生、エコール辻大阪　戸田純弘先生、三枝加奈先生をお迎えしました。フランス料理の専門家であるコアール先生から調理技術・知識だけでなく調理に対する意識や意欲を教えていただきました。コアール先生は料理には「笑顔」が大切とおっしゃっていました。調理している人の気持ちが料理にも表れるから「笑顔」が大切だと教えてくださいました。生徒たちは目の前で一流の調理技術とフランス語での講習に刺激を受けていました。短い時間ではありましたが、貴重な時間を過ごすことができました。

講習内容

ルゥ　アン　クルット　ソース　ショロン
Loup　en　croûte　sauce　Choron
『すずきのパイ包み焼き　ソース・ショロン』



2グループに分かれて講習を行いました

【生徒の感想】

・一番印象に残った事は、ルゥ　アン　クルットを作る中で大切なのは「パイ生地・魚・笑顔」と言っていたことです。私は、料理を作るうえで大切なのは、食材や調理法だと決めつけていました。でも、先生が笑顔で楽しそうに料理を作っている姿をみてよく分かりました。私も笑顔でたくさん練習をして料理の楽しさを見つけていきたいです。
・コアール先生は、15 歳で料理を始めて私も同じ年齢から岩津高校で料理を学び始めているのでいつか先生のような調理師になれるように頑張りたいと思いました。昨年、西洋料理を学び材料のフランス語の単語が少し分かったので嬉しかったです。
・調理をするに当たって、大切なのは“笑顔”　だと知りました。作っている人の感情がそのまま料理に表れるのはすごい事だと感じました。私も笑顔で料理をしよう！と思いました。コアール先生は、無駄な動きが一つも無くプロのすごさを感じました。
・「調理師は、もらった食材をすべて使う」「学校の勉強を頑張る」という言葉が印象的でした。また、料理を実際に作ることが大切と言われていたので、これからも練習し先生の言葉を忘れずにしていきたいと思います。

３年生　総合調理実習はじめました！

今年度も、3年生による総合調理実習が始まりました。各グループに分かれ、お客様のことを考えながら和･洋･中の献立作成を行い、実際にお客様に料理を提供しています。接客や調理の説明など言葉遣いや所作にも気を配りながら取り組んでいます。お客様である先生方には、料理やサービスの評価をしてもらいアドバイスや時には厳しい指摘もしてもらいます。毎回、良くなっていくように改善を重ねながらみんなで協力しお客様に喜んでいただけるよう頑張っています。

２年　日本料理

２年生は、日本料理が新たに始まりました。魚の串打ちに挑戦し、悪戦苦闘しながらもきれいに焼き上がりました。また、日本料理では薄刃包丁を使用します。上手く扱えるようになるようしっかり練習します！！

１学期の予定

○１年･･･作法講習会
○３年･･･大量調理実習
○２・３年･･･小学生料理教室　など