

調理国際科新聞

令和元年7月

第12号 発行

I W A Z U

1年生 西洋料理「作法講習会」

7月2日(火)、期末考査最終日を利用し岡崎ニューグランドホテルで1年生が作法講習会を行いました。西洋料理のマナーを学び、調理場を見学させていただきました。いつもとは違う雰囲気の中、ナイフ・フォークを上手に使い食事することはとても難しく、緊張しました。



2年生 日本料理特別講習「鰻料理」

7月10日(水)、辻日本料理マスターカレッジ 日本料理教授の湯川氏によるハモ料理の実習と講義が本校で行われました。なかなか授業で扱う機会のないハモの捌き方や骨切り技術を教えていただき貴重な時間となりました。実際に捌きにもチャレンジしその難しさを体感することができました。





2年生 日本料理実習「鰻料理」

7月17日(水)、日本料理特別非常勤講師の成瀬先生ご指導のもと、ウナギを調理しました。毎年、行っている実習ということもあり生徒もとても楽しみにしていました。慣れないウナギの扱いに苦戦しながらも目打ち、腹開き、串打ち、炭火焼きまで生徒たちでおこないました。頑張った分、とても美味しくいただきました！！



夏季休業中の予定

- 1年…現場見学・工場見学
- 2年…校外実習・日本料理作法講習会
高大連携事業（愛知学泉大学）
- 3年…中国料理作法講習会・サービス実習