



調理国際科新聞

SUMMER VACATION Ver.



令和元年 8 月
第13号 発行



1 年生「現場見学」 ANA クラウンプラザホテルグランコト名古屋

8月5日(月)、1年生40名がANAクラウンプラザホテル内の京料理「たん熊」、洋食レストラン「スターゲイト」、中国料理「花梨」に分かれて料理や現場の雰囲気、仕事の様子を見学してきました。また、食事後は総料理長と卒業生から調理師としてのやりがいやこれまでの経験談など貴重なお話を聞かせていただきました。



1 年生「工場見学」 八丁味噌「カクキュー」・ミツカンミュージアム

地場産業である八丁味噌の郷を見学し伝統ある味噌づくりの歴史を学びました。歴史、知識を知ることによって今後のレシピ開発の際に生かしていきたいです。また、午後からはミツカンミュージアムでお酢づくりの歴史を学びました。地元の食材や産業を学び、これから「食」という分野で自分たちにもできることを考えていきたいです。



食物調理技術検定

2・3年生の希望者が検定を受検しました。自分で献立を考え、何度も練習を重ねて料理を完成させました。





2年生「作法講習会」 ホテルトヨタキャッスル



日本料理を学んでいる2年生は、ホテルトヨタキャッスルで和食の作法講習会に行ってきました。食材を生かした味付け、美しい器に繊細な盛付けなど和食の作法だけではなく技術も学ぶことができました。実際に料理長さんの実演もあり、目の前でその技術を見せていただくことができました。



3年生「作法講習会」 重慶飯店 名古屋店



中国料理を学ぶ3年生は、重慶飯店に作法講習会に行ってきました。中国料理の作法を学べる機会は貴重で大皿料理を取り分けるサービスの動きも勉強になりました。卒業生の作った野菜の飾り切りをみせてもらったり、料理長さんのお話を聞くことができました。



続けて SUMMER VACATION ver14 号発行！

