

調理国際科新聞

令和元年 11月

第17号 発行

IWAZU

3年生 会食会 11月11日(月) [中国料理]

毎年、保護者や親族を招いて「会食会」をおこなっています。日頃の感謝の想いを込めて自分たちだけで料理を作ります。家族ではありますが、一人のお客様として喜んでいただけるように心を込めて調理、サービスをしました。また、実習風景の見学は成長した姿を見ていただく貴重な機会でもあります。3年生にとってはこの会食会が最後になりました。自分たちが立派に成長し、調理師として卒業を迎えることができるまで来たことを行動で示すことが出来たと感じています。

会食会メニュー

辣羅卜【大根の甘酢漬け】
干火鳥四季豆【インゲンの煎り炒め】
三絲炸春捲【3種の細切り春巻き】
洋葱焼売【玉葱の焼売】
虾梅奥【海老マヨ】
宮保鸡丁【鶏肉とカシューナッツの炒め物】
高菜炒飯【高菜チャーハン】
蟹肉玉米湯【カニととうもろこしのスープ】
杏仁豆腐



中国料理実習 講師 松下 智己先生

テレビ取材を受けました！ぜひ、ご覧ください。12/9放送予定



調理国際科を代表して、2年生の日本料理実習の様子が取材を受けました。実習の様子やインタビューなどが紹介されます。

CBCテレビ「チャント」

12月9日(月)「いざ学校に向います」で放送予定

1年生 キャリア教育

講師：辻調理師専門学校

1年生を対象に、キャリア教育の一環として辻調理師専門学校の方に講話をしていただきました。「食」の分野にはどのような仕事があるのか。なぜ働くのか、仕事のやりがいについて様々な事例を挙げていただきました。実際に現役で食に関する仕事に就かれている方のコメントなどから現実的に将来を考える時間となりました。



生徒の様子「こんなこと頑張ってます！」

朝の調理練習「朝練！」

スキルアップのために各学年ごとに技術テストがあります。早朝の張りつめた空気の中、生徒たちは自主的に朝練をおこなっています。合格を目指して日々練習に励む生徒や基礎練習を繰り返しおこなう生徒などの姿があります。



食物調理技術検定

検定にも挑戦しています。1年生は現在3級に取り組んでいます。



今後の予定

- ・冬季休業中 補充授業(全学年)
- ・技術考査(3年)
- ・保護者会食会(1・2年生)
- ・卒業発表会(3年)