

調理国際科新聞



令和2年 1月

第18号 発行



IWAZU

2年生 会食会 1月29日(水)【日本料理】

3年生に続き、2年生が「会食会」を行いました。1年間学んできた日本料理の技術を発揮し、日頃の感謝の気持ちを込めて一生懸命お弁当を作りました。実技テストでは保護者の方が見守る中、薄刃包丁を使い、かつらむきを行いました。保護者の方々が緊張した様子で見学されているのが印象的でした。

「おもてなし弁当」

お品書き

ローストポーク

ポテトサラダ

出し巻き卵

海老と野菜の炊き合わせ

ごちそう稲荷

かきフライ

お漬物

水ようかん・栗きんとん・いちご

お吸物



日本料理講師 成瀬先生



実技試験：かつらむき



1年生 会食会 1月31日(金)【西洋料理】

1年生にとっては初めての「会食会」でした。本格的な大量調理も接客も初めて行いました。お客様に喜んでいただくために何度も練習を重ね、また実技テストではシャトー剥きを行いました。保護者の方々の熱い視線を感じながら緊張感に負けず練習の成果を披露しました。4月は、コックコートを着ることも包丁や食材を扱うこともぎこちなかったですが、この1年で協力一つの料理を作り上げることができるようになりました。この経験を生かし来年へと繋げていきたいと思ひます。

MENU

ボルシチ

パン

ガランティーヌ

シュー・ア・ラ・クレーム



実技試験：シャトー剥き



第50回食物調理技術検定1・2・3 級実施

【1・2級受験：2年生希望者】

【3級受験：1年生全員】

1級

2級



1年生 職業人講話 日本料理講師 成瀬先生

調理の現場で数多くの経験を積んでこられた成瀬先生の料理に対する思いや生徒へのアドバイスなど貴重なお話を聞くことができました。身につけた調理技術の数々も見せていただきました。



令和元年度 牛乳・乳製品利用コンクール愛知県大会

2年生 佳作受賞

「夏の冷やし
ミルク茶碗蒸〜す」



令和2年1月23日(木)

3年生「技術考査」受験

技術考査に合格した者は、調理師養成施設卒業後、6年以上の実務経験を経て、実技試験を受験することができ、これに合格すれば「専門調理師・調理技能士」となります。

2年生 日本料理実習「おせち」

毎年、2年生の日本料理実習ではおせち作りに挑戦しています。近年ではなかなか家庭で作ることも少なくなっているおせちですが伝統的な行事食としての作り方、料理の持つ意味なども学びながら作りました。また、冬季休業中には自宅でもおせちを作り、家族や親戚の方々にふるまいました。



今後の予定

1年生

・製菓(チョコレート)講習会

2年生

・日本料理特別講習「あんこう」

3年生

・卒業発表会

・卒業証書/調理師免許授与式

