

調理国際科新聞

令和2年 2月

第19号 発行

IWAZU

令和元年度 卒業発表会

2月7日（金）調理国際科、生活デザイン科による卒業発表会がおこなわれました。個人作品では、和・洋・中の調理技術を取り入れて「前菜三種盛り」を作り展示発表しました。プロの先生方から指導を受けている課題研究では、講座ごとにテーマを設け作品を仕上げました。また、調理実演では、多くの方々の前で身につけた調理技術を披露することができました。3年間で学んだ知識、技術のすべてを作品に込め集大成となる発表会となりました。



寿司



製パン



和菓子



洋菓子



3年 The last cooking

これで最後...「中国料理」

3年間、数多くの実習をおこなってきましたが2月10日が最後の調理実習となりました。調理の魅力にひかれ、仲間と意見をいっつけ合いながらお客様が喜んでくださる料理を作ることを心がけてきました。これからもそれぞれの道で3年間で学んだことを生かし成長していきたいと思ひます。



海老の豆板醬炒め



中華風煮込みうどん



牛肉炒飯

1年生 製菓(チョコレート)講習

2月12日(水)辻製菓専門学校の方による講習会がおこなわれました。この季節ならではの「チョコレート」について教えていただきました。チョコレートの温度管理の難しさや注意点について学びました。実際にチョコレートを扱いながら体験することでより難しさを感じることができました。

Orangettes



「インスタントラーメンオリジナル料理コンテスト2020」

2年生の女子生徒が書類審査を通過し2月16日(日)全国大会(東京)へ出場します。

レシピ名「春一番」

大根おろしを水分ごと使用し、柚子のしぼり汁を入れたことで大根と柚子の香りを生かしました。塩ラーメンをベースにスープの透明感を生かした1品に仕上げました。

ルネカフェ

昨年、岡崎公園内のカフェで岩津高校の考案したレシピが商品化されました。本校生徒も販売のお手伝いをさせてもらいました。

今年度もルネカフェに参加を予定しています。詳細は後日・・・

今後の予定

3年：卒業証書・調理師免許状授与式

2年：日本料理「あんこう」実習

1, 2年：ルネカフェ参加(希望者)

