

調理国際科新聞

令和2年6月
第20号 発行
IWAZU

令和2年度 新学期スタート!

新型コロナウイルスの影響により、休業期間が続きました。新入生も在校生も様々な不安や心配を抱いていたのではないかと思います。しかし、在宅期間中も生徒たちは課題も含めて、調理に取り組みこの時間を有効に活用してくれていました。5月下旬には、分散登校が始まり、6月からは本格的に授業の再開となりました。調理実習では手洗い実習から始め、衛生面に気を付けながら実習に取り組んでいます。

祝 調理国際科 新入生 40名
「入学おめでとう」
新たな仲間を迎えて調理国際科の令和2年度のスタートです!!
新入生は、調理師という大きな目標に向かって日々の努力を続けましょう。

第15回食育推進全国 in あいち 料理レシピコンテスト【高校生部門】

特選(実行委員会会長賞) 2年 女子生徒

「笑顔花咲く!色採り鳥弁当」

入選 2年 女子生徒

「ご尊老語満足!色どり柔らかおせち」



令和2年度 調理国際科学科集会



全学年の調理国際科の生徒が集まりました。調理国際科の生徒としての自覚と様々な恵まれた環境で学ぶことへの感謝の気持ちを再確認しました。生徒一人ひとりが「3年間頑張った」と胸を張って卒業できるよう各学年代表も立派な決意表明を述べてくれました。

生徒代表

決意表明



最初の 3年 「中国料理」

中国料理講師 松下智己先生



初めての中国料理実習では「レタス炒飯」を作りました。中華包丁も中華鍋も重くて力仕事なのがよく分かりました。豚のもも肉の解体も見せていただきました。繊細で丁寧な作業も中華包丁で簡単におこなう松下先生の技術に驚きました。

最初の

2年 「日本料理」

日本料理では薄刃包丁を使用します。特徴的な日本包丁の感覚を身に付けたいです。



日本料理講師

成瀬優明先生



最初の授業では…

- ・ご飯の炊き方
- ・出汁のとり方
- ・ねじり梅

を学びました。

【献立】

- ・ご飯
- ・炊き合わせ

最初の

1年 「西洋料理」

何もかもが初めての1年生。真っ白なコックコートに袖を通し、初々しい姿が印象的でした。まずは包丁の握り方から学び調理師への第一歩を踏み出しました。



最初の授業では、器具の扱い方、野菜の切り方を学びました。

【献立】

ポテトサラダ

最初の

3年 「大量調理」 & 1年生 歓迎会食会

例年は4月に行っていた1年生歓迎会食会ですが、学校が再開し無事6月11日(木)に行うことができました。3年生にとっても、今年度初めての大量調理のお客様を迎える実習となりました。1年生のために心を込めて作られたお弁当には、ねじり梅や飾りかまぼこ、蛇腹キュウリなど様々な技術が取り入れられていました。美しい料理に食べることを躊躇してしまう1年生もいるほどでした。1年生も人に感動や喜びを与えられる料理を早く作れるようになりたいと感じられる時間となりました。

【歓迎弁当】

- 揚げ物(エビフライ・イカフライ)
- レモン・ソースタル
- サラダ(キャベツ・トマト・キュウリ)
- いちごドレッシング
- 筑前煮
- 焼き物(だし巻き卵・染めおろし・焼き魚)
- 酢の物(蛇腹きゅうり・わかめ・針しょうが)
- ちらし寿司



今後の予定

(夏夏の場合もあります)

- 1年…西洋料理作法講習会
- 2年…日本料理作法講習会
- 3年…中国料理作法講習会