

# 調理国際科新聞

令和2年11月  
第25号 発行  
IWAZU

## 調理国際科3年 作法講習会「中国料理」～トヨタキャッスル～

11月21日(土)、本来なら夏季休業中に行うはずの講習会でしたがコロナ渦の関係もあり11月に実施しました。中国料理の作法を学ぶ機会は少ないので貴重なお話を聞くことができました。また、中国料理独特の特殊食材も見せていただきました。3年生にとっては一つ一つの行事が高校生活最後になります。卒業を迎える日まで調理師として一つでも多くのことを学べるように取り組んでいます。



## 調理国際科2年 日本料理実習「おせち」

2年生の日本料理実習では、毎年年末が迫るこの時期に「おせち」料理を作ります。時間に制限がある中で立派なおせちを仕上げてお重につめます。冬季休業中には、各家庭でもおせちを作ります。



## 調理国際科2年 日本料理特別講習会 辻調理専門学校「鯛料理」

辻調理専門学校の先生を講師としてお迎えし、鯛を使った調理の実演講習会をしていただきました。2年生は、魚は何度か捌いてきましたが、鯛のように大きな魚は初めての機会となりました。



## 調理国際科1年 キャリア教育講習

辻調理専門学校の先生を講師として食に関する仕事についてのお話しをしていただきました。自分の将来について考え明確な目標や夢を設定しその実現に向けて努力することの大切さを学びました。



第21回シーフード料理コンクール  
プロを目指す学生部門  
1次選考通過  
調理国際科1年  
作品名「クリーミーかき ぎょわん蒸し」  
～クラムチャウダー風～  
\*次回号で2次審査結果をお知らせします

### 今後の予定

3年生・・・保護者会食会 (12月)  
技術考査 (1月)  
卒業発表会 (2月)  
2年生・・・保護者会食会 (1月)  
1年生・・・保護者会食会 (1月)