

# 調理国際科新聞

令和3年2月  
第26号 発行  
I W A Z U

## 調理国際科1・2年生 会食会

1年の終わりに保護者を対象に会食会を行っています。日頃の成果や感謝の想いを込めて料理を作ります。しかし、今年度はコロナ感染症の影響により残念ながら中止となりました。生徒たちは会食会のために様々な準備をしてきました。その努力を少しでも披露できる場を設けたいと考え、本校の教職員を対象にランチ会食会を行いました。

### 1年 西洋料理

文化祭で食物バザーを実施しましたが、コースメニューで多くのお客様をお迎える大量調理は、今回が初めての経験となりました。慣れない接客や料理説明など学ぶことが多くありました。シャトーむきの実技テストも行いました。

#### MENU

Borchch

Salada de pomme de terre,  
Galantine de poulet  
Choux a la crème

ボルシチ

ポテトサラダ  
鶏のガランティーヌ  
シュークリーム

### 2年 日本料理

昨年の経験もあり、周囲と協力しながらお客様に料理を楽しんでいただけるように準備してきました。日本料理の繊細な切り方や盛り付けにもこだわり調理しました。かつらききの実技テストを行いました

#### お品書き「おもてなし弁当」

- ・ごちそう稲荷
- ・サラダ
- ・だし巻き卵
- ・ヒレカツ/タルタルソース
- ・果物
- ・煮しめ、
- ・アジの塩焼き
- ・ポテトサラダ
- ・栗きんとん
- ・吸い物



# 生活産業グローバル人材育成事業 令和3年1月28日(木)

食の世界で活躍する方からお話しを聞き、海外における最先端の食の学びを理解し今後の進路選択の一助となる貴重な経験となりました。本来なら来校していただく予定でしたが、コロナ渦のためリモートで実施されました。海外での経験談や調理師としての考えを聞かせていただくことができました。生徒からの質疑応答では、これから将来を考える中で役立つアドバイスをいただきました。



講師:小泉 敦子氏  
東京・元銀座レストラン  
THIERRY MARX総料理長



## 調理国際科2年「日本料理実習」鮫鱈 令和3年2月3日(水)

例年、2年生は日本料理実習で「鮫鱈の吊し切り」を行っています。昨年度(現3年生)は、コロナによる休校で実施できませんでした。深海魚を見ることも、捌くことも誰もが経験できることではないため生徒は興味津々の様子でした。講師の成瀬先生に部位の解説をしていただきながら無駄にする部分のない鮫鱈の解体が行われました。

