

# 調理国際科新聞

令和3年5月  
第28号 発行  
IWAZU

新年度を迎え、岩津高校調理国際科でも36名の新入生を迎え、新しい1年が始まりました。コロナ禍の中、調理の業界では大変なことばかりが話題になりますが、「料理をとおし、食べてくださる方に幸せを届けられる調理師」を目標に、日々の学習に真剣に取り組んでいきます。

## 4月21日水曜日 学科集会

山畑校長先生、峯田教頭先生にご出席いただき、学科集会が行われました。古橋先生からは調理を学ぶものとして「基礎・基本をおろそかにしないように」というお話、主任の小嶋先生からは岩津高校調理国際科の生徒としてプライドを持って学校生活を過ごして欲しいというお話がありました。また、各学年の代表が新しい一年への決意を述べました。



## 4月22日木曜日 新入生歓迎会食会

毎年、調理国際科の3年生が新入生に向けて歓迎弁当をふるまいます。新入生のために作られたお弁当には、3年生から新入生に向けてのエールが込められています。新入生はお弁当を頂きながら、これから3年間の学校生活を思い描いているようでした。

### 〇1年生の感想〇

「これから3年間ここでいろんな技術を学んでいこうという楽しさと、ついていけるかなという不安もできました。これから3年生のように作れるように頑張っていこうと改めて決意しました。」

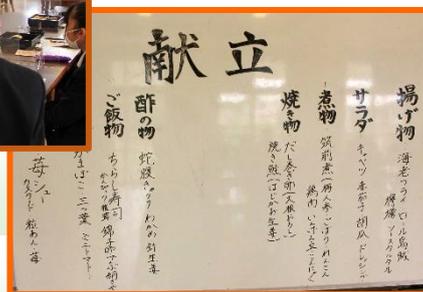
「まだ調理も全くできない状態だけど、今日の先輩の料理や接客を見て私もこれから始まる実習や授業を頑張り、先輩みたいに料理や接客で相手を感動させられる人になりたいと思いました。」

## 昨年度行われたコンテストの結果を報告します

### 高校生デコ白玉コンテスト

(東京すし和食調理専門学校主催)

### 企業賞受賞 (3年女子) 作品タイトル「おすしらたま」



## 4月16日金曜日

1年生が初めてコックコートを着用しました。

真っ白の糊のきいたコックコートのそでに腕を通す瞬間の少し緊張しつつも誇らしげな顔が印象的でした。何度も実習と洗濯を繰り返し、自分の体にコックコートがなじんでくる頃には、料理の腕も今よりずっと上達していることでしょう。



## 4月23日金曜日

続けて、翌週には初めての調理実習の授業がありました。最初のメニューは「ポテトサラダ」です。ジャガイモの皮を剥いたり、キャベツを千切りにしたり、家庭での包丁の使い方と調理師の包丁の使い方の違いに四苦八苦する生徒も多く、初めての包丁の扱いに、手を切る生徒が続出しました。



## 5月6日(木)3年生 第1回 総合調理実習



2年間学んだ調理の技術や知識を元に、実際の調理現場に近い形で行われる「総合調理実習」が始まりました。献立作成から試作、お客様（教員）へ実際に作り、接客も行うこの実習は、3年間の集大成ともいえる実習で、「お客様に喜んでいただくにはどうしたらよいのか」ということを常に考えながら授業に取り組んでいます。初回のメニューは野菜のテリーヌ、大根と絹さやのコンソメスープ、ハンバーグステーキ、バターライス、紅茶のムースでした。



### 今後の予定

6月11日(金) 1年生作法講習会

6月17日(木) 公開授業

6月25日(金) 食物調理技術検定

2~4級筆記試験