

調理国際科新聞

令和3年6月
第29号 発行
IWAZU

今号では、調理国際科の授業の様子を紹介します。

調理国際科では通常の授業の中でも、常に「食」や「食べること」、「作ること」を意識した内容で授業を行っています。また、自分の考えをわかりやすく「話す」、「伝える」学習を通して、自分が作る料理に込めた思いや食べてくださる人への感謝の思いを「ことば」や「形」で表すことを学んでいます。今月は1年生がそのような授業を行っている様子をご紹介します。

1年生「生活産業基礎」

「現代の食に関する問題点」グループ発表(5月26日)



毎年、1年生は入学してすぐに「現代の食に関する問題点」をグループで探し、研究・発表する授業を行っています。「調理」を学ぶ上

で、「食糧問題」・「食品アレルギー」・「食品ロス」などは常に意識していかなければならない大きな課題の一つです。これからの学びの中でも、常に問題意識を持ち、単に調理を学ぶだけでなく、食の問題を身近なものとして多くの人たちに伝えられる力もつけていきたいです。



○生徒の感想○

- ・「食に関する問題」なんて、そんなに無いと思っていましたが、いろいろと調べていくうちに、身近にこんなにも問題があったということがわかり、「食」に携わっていく人間として、もっとアンテナを高くしないとダメなと思いました。
- ・調べていくうちに、どんどんわからないことが出てきました。また、他の班の発表を聞いていて、疑問も出てきました。「食べること」や「食材」などについてもっと、深く知りたい、考えたいと思います。
- ・「食品ロス」の問題は、今の自分でもすぐに何かできることがあるように感じました。すぐできることから、少しずつでも実行していく事が大切だと思いました。

1年生「コミュニケーション英語」 & 「食文化」

「世界の食文化を英語で伝えよう」(6月3日)

4月30日に1年生は遠足でリトルワールドを訪れ、世界の様々な食べ物と文化を体験してきました。それらをもとに、コミュニケーション英語Ⅰの授業では全員が英語で各国の食文化も含めた様々な文化を紹介しました。





発表の様子です



2年生日本料理特別講習「鰻料理」6月9日



毎年、初夏のこの時期に、2年生は日本料理の授業の中で「鰻」を使った料理を学びます。今年も6月9日（水）、辻調理師専門学校の講師の先生2名にご指導いただきながら、今年は「鰻ご飯」と「揚げ鰻のかき玉汁」を作りました。

一般的な魚とは違う鰻の骨の構造を理解し、独特の包丁使いで「骨切り」を施した鰻は、見た目の凶暴さからは想像のできないような繊細な味をしており、初めて体験する味に驚きの声が上がりました。

○生徒の感想○

- ・鰻を初めて見て、触って、食べてすごく貴重な体験をすることができた。先生がすごくきれいに素早くおろしていくのを見て、まず鰻の三枚おろしを頑張ろうと思った。いつか、関西の料亭で鰻料理を食べてみたいです。
- ・今回、初めて鰻を調理した。今まで鰻は食べたことはあったが、実際に生の状態から触ったのは初めてだったので、とても楽しかった。扱ったことのない食材を使うことはとても楽しかったので、これからもいろいろな食材にチャレンジしたいと思った。
- ・一番だしの作り方で先生の説明を聞いて、ここまで奥が深いものとは知らず驚いた。料理も調べれば調べるほどいろいろなことが出てきて楽しい。

今後(夏季休業中)の予定

- 07月21日(水) 3年生公衆衛生、中国料理 授業
- 08月23日(月)~27日(金)
 - ・3年生:作法講習会、サービス実習、食品衛生授業
 - ・2年生:作法講習会、高大連携事業 (学泉大学で食品と栄養の授業)
 - ・1年生:工場見学、作法講習会