

調理国際科新聞

令和3年9月
第30号 発行
IWAZU

調理国際科では、夏季休業中も校外へ出かけ授業を行っています。

今号ではその様子を紹介します。

接客サービス講習（於：岡崎ニューグランドホテル）
（3年生：8月23日（月））



◎3年生では「総合調理実習」という、献立作成・調理・接客すべてを行う実習があります。その接客の基礎を学ぶために、岡崎ニューグランドホテルのホテルマンの方から、接客の心得を指導していただきました。



↑カトラリーの並べ方を指導していただきました

←お皿を何枚も運ぶのは難しい…

作法講習会3年生（8月24日（火）中国料理 於：ホテルトヨタキャッスル）
1年生（8月26日（木）西洋料理 於：岡崎ニューグランドホテル）



↑珍しい食材も見せていただきました

↓ナイフとフォークを使って食事をするのは難しい…

◎各学年ともに、調理師養成のためのキャリア教育の一環として作法講習会を行いました。各国の食卓作法を学ぶだけでなく、それぞれの国の料理や食文化に対する考え方にも触れる貴重な学習の機会でした。作法とは「守ることでお互いが気持ちよく過ごすための心遣い」というお話がとても印象に残りました。



↑素晴らしい料理に感



↑和牛ほほ肉の
臨醐山黒酢ソース

↓大きなスクリーンを使って作法を
指導していただきました



←マリネサーモンと夏野菜のサラダ仕立て
マンゴーソース 美しい盛り付けに感動



↑とても丁寧な接客で、
ドキドキしました





高大連携事業(於:愛知学泉大学) (2年生:8月25日(水))

◎設備の整った大学で講義や実験を行うことで、調理師養成科目である「食品」と「栄養」の内容をより深く科学的に理解することができました。



↑大学の先生から直接指導していただきました

↑なかなか凝固しない…
↓弾力性はどれくらいだろう？

実験内容
「でんぷんの調理性」
「ゼリー類の調理性」



工場見学(見学先:八丁味噌の郷カクキュー、 愛知県陶磁美術館)(8月25日(水))

◎地元の食文化を代表する食品である「八丁味噌」工場を見学しました。八丁味噌の歴史やその特徴について学んだことをもとに、オリジナル八丁味噌料理を考案し、2学期には「八丁味噌料理対決」を行います。



↑八丁味噌の郷 カクキュー



↑学んだことを八丁味噌料理対決の作品作りに生かしていきます

とに、オリジナル八丁味噌料理を考案し、2学期には「八丁味噌料理対決」を行います。

◎また、今年は愛知県陶磁美術館で陶磁器についても学び、作陶体験もしてきました。できあがった作品に自分が作った料理を盛り付けることが今から楽しみです。



↑どんな形にしようかな

た料理を盛り付けることが今から楽しみです。

→集中!素晴らしい作品を作りたい!



ときわ食品×岩津高校×OkaBiz お弁当プロジェクト活動中

ときわ食品さんと岩津高校で「令和の天下統一弁当」を考案中です。この11月に販売予定。お楽しみに。



今後の予定

- 9月27日(月)文化祭
- 10月8日(金)~中間考査
- 10月23日(土)中学生体験八学
- 11月4日(木)普通科3年生との交流授業
- 11月10日(水)八丁味噌料理対決
- 11月下旬 2年生日本料理作法講習会