

調理国際科新聞

令和4年1月
第33号 発行
IWAZU

12月20日(月)3年生会食会&授業参観

調理国際科では学年ごとに年に一度、保護者の方をお招きして7年間の実習の成果を参観していただき、生徒が作った料理を食べていただく機会を設けています。去る12月20日(月)に、3年生が保護者の方をお招き、今年学んでいる中国料理をふるまいました。



↓盛り付けも心を込めて



↑「いらっしゃいませ!!!」
受付は笑顔と元気が大切。



← 保護者の方を前にクラスの代表が本日のお礼と3年間の感謝の気持ちを述べました。保護者の方の中には、目にうっすらと涙を浮かべていらっしゃる方も。



↗中国料理の松下先生から、盛り付けの指導を受けています。

↓お客様の喜んでくださる顔を直接見ることができるのが、接客の醍醐味です。おもてなしの心の大切を学んだ3年間でした。



12月9日(木)NHK「まるっと!」の取材を受けました。

ときわ食品×岩津高校調理国際科×OkaBiz コラボ企画「令和の天下泰平弁当」のプロジェクトチームがNHKの生放送に出演しました。当日は午後4時から3回のリハーサルを重ね、午後6時半からの生放送に備えました。



緊張😓



←プロジェクトのメンバーとときわ食品の担当の方、NHKのアナウンサーの方と一緒に記念撮影。



←→リハーサルは綿密に。ミスのないように何度も繰り返し行われました。



調理国際科冬季休業中授業(12月24日(金)、27日(月))

調理国際科では授業時間数確保のため、長期休業中も授業を実施しています。今年も12月24日(金)と27日(月)に午前中3時間ずつ授業を行いました。クリスマスということもあり、1年生は西洋料理の実習で一人一羽ローストチキンを焼きました。2年生は食品、栄養、調理理論の講義、3年生は食品衛生学実験で、鯖の内臓から寄生虫を取り出し観察しました。



焼きました!!

←きれいな形で焼けるように、タコ糸で足を縛りますが、「…うまく結べない」悪戦苦闘

1年生調理実習の様子



↑今日のメニューはローストチキンの他に、ブイヤベースとエスカベッシュでした。

おいしく焼けますように♡

3年生食品衛生学実験の様子



←鯖の内臓に、こんなにたくさんのアニサキスが… →



12月25日(土)「お和の天下泰平弁当」販売

12月25日は郷土の英雄徳川家康の誕生日でした。これを記念してマックスバリュ岡山美合店で行われた「家康スイーツフェア」に参加させていただきました。

☆☆コンクール入賞☆☆☆

JF全漁連主催
第22回シーフード料理コンクールに
2年生女子が入賞しました。
プロを目指す学生部門(応募総数1476点)
大日本水産会会長賞(第3位)



お買い上げありがとうございました

今回は40食の販売でした。1時間ちょっとで完売。



エスカルゴバター香る魚介の
キッシュ〜フライドフィッシュ
をちらして〜

手に入りやすいシラスをキッシュ全体に散らしてあります。バターにんにくとパセリを混ぜて作ったエスカルゴバターの香りが食欲をそそるキッシュです。

今後の予定

- 1月20日(木) 3年生技術考査
- 1月28日(金) 1年生会食会
- 2月2日(水) 2年生会食会
- 2月5日(土) 卒業発表会