

5月6日(金) 1年生が初めての調理実習を行いました。



↑大量の
ポテトサラダ!!

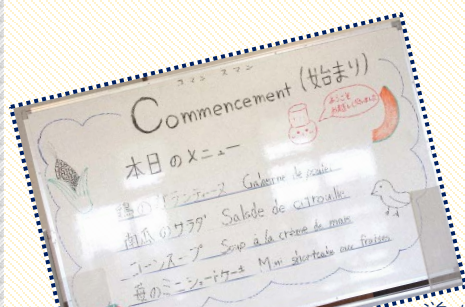


5月になって、1年生もやっと調理実習が始まりました。入学して最初の実習は「ポテトサラダ」です。ジャガイモやニンジンの皮むき、玉ねぎの薄切りやキャベツのせん切りなど今まで家でやっていたことも、包丁の種類や使い方を意識しながら行くと、自分の思い通りにはいきません。指を切る人も続出しました。



意外と難しい...

包丁が自分の手の一部になるまで、練習に取り組もう。



5月12日(木)3年生の総合調理実習が始まりました。

3年生の総合調理実習も、5月になりやっと始まりました。総合調理実習は3年間の集大成ともいえる授業です。献立作成から、料理の試作、お客様に出す料理、接客、自分たちが食べるまかない料理まで、今まで学んできた知識や技術をもとに先生方に指導していただきながらすべて自分たちの力だけで行います。今年最初の献立は、「南瓜のサラダ、コーンスープ、鶏肉のガランティエヌ、ミニショートケーキ」でした。

これから卒業まで、約20回の実習を通し、調理の現場に出る心構えを学んでいきます。



鶏肉のガランティエヌ

早朝練習 頑張っています。



調理国際科では、考査期間中を除く毎週月・水・金の朝7時30分から、早朝技術練習の機会を設けています。希望者が参加し、学んだ技術の定着に励んでいます。現在、一番多く参加しているのは2年生。「薄刃包丁」という日本料理独特の包丁を使い、おじり梅やかつら剥きの練習に余念がありません。各々のレベルアップを図るために、1年生では10種目、2年生では11種目、3年生では6種目の技術の習得を目指して頑張っています。全種目合格して卒業するぞ!!



↑朝の静寂の中、集中。



←包丁研ぎも習得すべき技術の一つです



3 年生進路講演会

5 月 21 日（土）に行われた 3 年生の進路講演会に、調理国際科の 4 名の卒業生が来校し、就職・進学を希望する生徒を対象に自身の高校時代の様子や現在の仕事について熱く語ってくれました。



卒業生 4 人が集まりました。

現在の仕事は、左の人から企業の給食施設で調理業務、パティシエ、テレビ局の放送部で報道カメラマン、パティシエです。

「たくさんの方の食生活を支えるこの仕事に誇りを感じる」、「食べてくれる方の顔がみられるのは幸せ」といった話の他にも「自分が思っている以上に力がなかった」、「1 年過ぎてやっと余裕が出てきた」など本音もたくさん聞けました。

講演会后、テレビ局で勤務している卒業生に「調理国際科で学んできたことで、現在、役に立っていることは何？」と聞いたところ「段取りを考えて動くこと」と即答してくれました。在校生のみんな、常に先や周囲を見て動くことの大切さが伝わったかな？



生徒たちの活躍する様子を聞くと、とても嬉しいものがあります。在校生も卒業生も頑張っていますよ！！

こと」、「仕事のやりがい」など、3 年生にとっては参考になることばかりで、集中して聞いている様子がとても印象的でした。

一方で、卒業した生

食文化 「世界の食文化」発表

1 年生は 4 月末に遠足でリトルワールドに出かけ、世界の食文化に触れ、各国の珍しい料理を体験してきました。それをもとに、食文化の授業で「世界の食文化」について班ごとに発表をしました。



ドイツの食事に関するクイズをしています。

生活産業基礎 「現代における食の問題」発表



アンケート集計などもタブレットを使って準備しました。「日本の食料自給率」や「栄養不足」といった内容の発表の他に、「フードデザート（食の砂漠）」といった、新しい食の問題に触れる班もありました。

食文化と生活産業基礎の発表を通して、自分の意見を言葉で相手に伝えることの難しさや発表にはどのような工夫が必要かなど、多くのことを学びました。

また、生活産業基礎の授業では「現代における食の問題」をテーマに班ごとに発表をしました。これは、毎年調理国際科の 1 年生が必ず実施している食に関する授業です。昨年までは、新聞・雑誌を中心に食に関する記事を集め、それをもとに班でまとめて発表をしていましたが、一人一台のタブレットが利用できるようになり、資料探しや

◎今後の行事予定◎

6 月 18 日（土）食育推進全国大会 in あいち

「学生レシピコンテスト」決勝参加

6 月 22 日（水）2 年生 日本料理特別講習（鰻料理）

6 月 24 日（金）食物調理技術検定筆記試験（業後）