

岩津高校 調理国際科だより

令和4年
夏休み特集
第40号

40日間の夏休みが終わりました。調理国際科の生徒は、この夏休み中も調理師免許取得のために、学習に取り組んでいました。学年ごとに、その様子を紹介합니다。

●3年生●



<8月23日:作法講習会>3年生はホテルトヨタキャッスルで中国料理の作法について学びました。中国料理には、厳格な食事作法はないということですが、それでも「一緒に生活する人を不快な気持ちにさせないためにマナーはある」という意識は食事の場でも大切なことであることを改めて確認しました。珍しい中国料理独特の食材も見ることができ貴重な学びができました。



中国の珍しい食材も見せていただきました。



<<8月25日:サービス講習>>

岡崎ニューグランドホテルのサービスマンの方から、テーブルクロスを敷き方、カ

ラーの並べ方、皿の持ち方など接客の基本を、実習を交えながら指導していただきました。今回学んだことを、総合調理の授業や文化祭で実践していきます。

<7月21日・8月22日・24日・26日:集中講義・実習>

3年生は学校でも授業を行いました。いつもはできない実習や実験を中心に行いました。にがり(豆腐の凝固剤)の実験、発色剤(手作りソーセージ作り)の実験、天然色素・着色料の実験、食器用合成洗剤の残留試験など、盛りだくさんの内容でした。

●2年生●

<8月2日または8月17日からの4日間:校外実習>新型コロナウイルス感染症の流行のために、中止を余儀なくされていた校外実習ですが、今年

3年ぶりに実施することができました。岡崎、豊田、名古屋、豊橋のホテルや個人店・介護福祉施設の厨房で4日間の実習をさせていただきました。実習に参加する前は期待よりも大きな不安でいっぱいでしたが、4日間の実習を終えた彼らは、調理を学ぶ者として調理



現場で働く調理国際科の先輩の姿は、私たちの目標です。

技術以上に大切な「何か」を学んできたように感じます。お世話になった実習先の方にこれからの行動で感謝の気持ちを表していきたいです。

<8月25日:高大連携事業>愛知学泉大学で「でんぶんの実験」と「凝固剤の実験」を行いました。学校の授業でも「食品」や「調理理論」で学ぶ内容ですが、実際に実験を行うと、頭の中でぼんやりと理解していたことが「こういうことか!」とはつきり解ったように感じます。



<8月26日:作法講習会>ホテルトヨタキャッスルにおいて日本料理の作法について学びました。日頃使い慣れている箸や器だからこそ、マナー違反に気づきにくいものです。普段の食事の時から意識していくことが大切であることを痛感しました。また、日本料理の四季を意識した盛り付けや食材選びのお話はこれからの学習に参考になることばかりでした。



●1年生●

<8月24日:作法講習会>岡崎ニューグランドホテルにおいて西洋料理の作法について学びました。初めてのフルコース料理を目の前にして、緊張する生徒も多かったです。調理することだけでなく、どのように調理するとお客様に喜ばれるのか、お客様の視点から学ぶことも多いのです。



<8月26日:工場見学>八丁味噌のカクキューを訪問し、岡崎が誇る郷土の伝統食「八丁味噌」の製造工程を見学してきました。2学期には、八丁味噌を



↑出来上がりが楽しみ♡



使ったオリジナル料理を考案し、「八丁味噌料理対決」を行う予定です。また、愛知県陶磁美術館では、粘土を捏ね、一人一つ作品を作りました。自分の作品に料理を盛り付けるのが今から楽しみです。

第12回全国こどものための「愛情弁当コンテスト」で本校2年生女子生徒の作品が国民の健康と食の安全を考える会・最優秀賞を受賞しました。



受賞作品です

調理国際科の2学期の予定

- 10月22日(土) 中学生体験入学
- 11月2日(水) 1年生八丁味噌料理対決
- 11月7日(月) 3年生授業参観&会食会
- 11月16日(水) 1年生食のキャリア教育
- 12月22日(木) 卒業発表会
- 12月26日(月)・27日(火) 冬季休業中授業