

岩津高校 調理国際科だより

令和4年
12月
第42号

11月7日(月)調理国際科3年生会食会を開きました。



↑メニューはすべて自分たちで考えています。

今回のメニューは叉焼炒飯、蛋花湯、春巻き、エビすり身のせ豆腐の蒸し物、棒棒鶏、豆乳プリン

調理国際科では、学習の成果を保護者の方に見ていただくために、3学年とも1年に1回「会食会」を開いています。今年の3年生は新型コロナ感染症流行の影響を大きく受け、これまで一度も開催することができませんでした。その分今年は保護者の方に喜んでいただこうと、一人ひとりが心を込めて調理をし、おもてなしをしました。



↑左) 蒸し物を盛り付けています 右) 叉焼炒飯を作っています。

↓中国料理を指導してくださる松下先生。先生の指導は厳し
いながらも愛に溢れています。



↓クラスを代表して室長が保護者の方に向け3年間の感謝の気持ちを述べました。
「卒業まで頑張り続けます。」



→多くの保護者の方が出席してくださいました。
3年間の成長の様子を見ていただけたでしょうか。



11月16日(水) 食のキャリア教育

大阪の辻調理師専門学校のカリヤコンサルタントの方を講師にお招きし、1年生が生活産業基礎の授業の中で、食に関する職業について学びました。食に関する仕事は私たちが想像するよりもずっと多くあり、今、高校で学んでいる調理に関する内容が「調理師」として働く以外にも多くの場面で生きてくることに気づきました。



＜生徒の感想＞

調理師として様々な業界で働いている人の体験を聞き、自分が考えている調理としての仕事以外にもいろいろな働き方があるのだと気づきました。もっと広い目で、食の業界の
ことを見て、「調理師」としてどんな仕事ができるのか探してみたいと思いました。

11月10日(木)普通科3年生フードデザイン選択生徒との交流授業



↑「いらっしゃいませ😊」
笑顔でお客を迎えます

↓ナイフ、フォークの使い方等を調理
国際科の生徒が説明しました。



普通科3年生のフードデザインの授業では社会人のマナーとして「テーブルマナー」を学習します。毎年この授業ではテーブルマナーを学ぶための料理を調理国際科の3年生が作り、サービスをしています。調理国際科の生徒にとっては、献立作成、調理、接客の学びの場にもなり、お互いに大きな刺激を受ける時間になっています。



↗接客も念入りな打ち合わせをします。



↑↓「オードブルでございます。」



↑お互いにドキドキします。



**FHJ-日清製粉グループ主催
第53回 全国高校生料理コンクール
で、3年生女子生徒がアイデア賞を受賞
しました。**



愛知県の特産物であるキャベツをふんだんに
使用したケーキ・サレ風のおかずケーキです。

今後の予定

- 12月22日(木) 卒業発表会
- 12月26日(月)、27日(火) 調理国際科冬季授業
- 12月28日(水) 食物調理技術検定1級実施
- 1月19日(木) 3年生技術考查
- 1月25日(水) 2年生会食会
- 1月27日(金) 1年生会食会