

令和4年12月22日(木)に卒業発表会が行われました。

調理国際科では、課題研究作品発表、個人作品「前菜三種盛り」、調理技術実演の3つの内容を行い、保護者の皆さまや在校生に3年間の学びの成果を見ていただきました。

<課題研究作品>…和菓子・洋菓子・製パン・寿司の4講座に分かれて、1年間プロの先生方に学んできた成果をグループ作品・個人作品として発表しました。

○和菓子○



↑白あんと餅を練り合わせた生地到手へら・ハサミなどを使って細工を施した「練り切り」です。

○製パン○



↑1年間で作ったパンを、パンで作ったパンかごに盛り合わせました。

○洋菓子○

→マジパン細工やシュガークラフトなどで「いきもの世界」を表現しました。



↓1年間で学んだ寿司を全員で分担して9枚の皿に盛り合わせました。



○寿司○



<個人作品「前菜三種盛り」>…各人が三年間で学んだ調理技術と調理への思い、そして3年間の思いを

一皿に込めました。



<調理技術実演> …基本的な調理技術から課題研究で学んだ高度な技術まで、代表の生徒が実演を行いました。



←課題研究「洋菓子」講座の生徒による「バラ絞り」の実演



多くの保護者の皆様が御来校くださり、生徒の3年間の学びの成果をみていただきました。

🍷🍷🍷 冬季授業の様子 🍷🍷🍷

今年度は12月26日(月)、27日(火)の二日間、冬季授業を行いました。今回は、3年生の授業の中国料理の調理実習と食品衛生学実験の中から食品衛生学実験で行った、寄生虫の観察の様子を紹介します。



↑鯖の内臓から寄生虫の「アニサキス」を取り出し、観察する実験です。

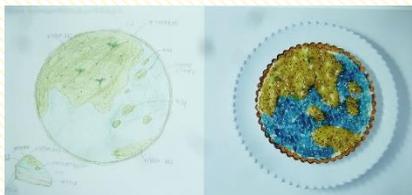
鯖の頭を取り、内臓を傷つけないように取り出してから腹開きにします。
↓腹骨の内側の筋肉部分に食い込んでいるアニサキスを探しています



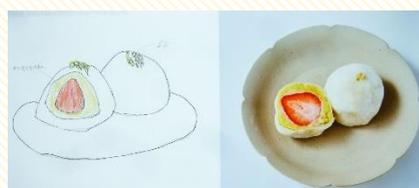
↑内臓をハサミで切り開き、アニサキスを探します。

重力1/6のワンダーランド展(会場:ギャラリー エー クワッド 後援:JAXA)(2022.12.10~2023.3.2)

生徒が考案した月と地球をイメージしたメニューが料理研究家栗原心平氏により再現されました。これは「Blue Earth の特別メニューと作ろう」というテーマのもとに、月から地球が真ん丸に見える、満地球(Blue Earth)の日のためのごちそうメニューを考えようというものです。2年生の生徒3名のレシピが選ばれ、栗原氏がレシピを再現してくださいました。(いずれも左が生徒の料理イメージ図、右が栗原氏による再現料理)



「キウイとイチゴの Earth タルトケーキ」



「月面まんじゅう」



「守ろう Blue Earth」

○○○今後の予定○○○

1月19日(木) 3年生技術考査

2月1日(水) 1年生製菓特別講習

1月25日(水) 調理国際科2年生会食会

(チョコレート実習)

1月27日(金) 調理国際科1年生会食会