

岩津高校 調理国際科だより

令和5年
2月
第44号

3学期を迎え、調理国際科では各学年の締めになる行事が続いています。1月25日(水)には2年生、27日(金)には1年生の保護者の方を対象にした「会食会・授業参観」を行いました。1年間の学びの成果を保護者の方に見ていただき、成長を感じていただけた一日になりました。また、2月1日(水)には、2年生の日本料理では「鮫鯨料理」、1年生の生活産業基礎では「製菓(チョコレート)特別講習」を実施し、調理国際科ならではの貴重な体験をすることができました。

2年生会食会(1月25日(水)実施)



2年生は昨年、新型コロナウイルス感染症の影響で、会食会を実施することができませんでした。今年は、それぞれが昨年の分の思いも込めて自分の担当の料理を作りました。



↑えびの旨煮を作っています。

殻剥きも丁寧に

↙↓50個のお弁当箱が並んでいる様子は壮観です

↑→かつら剥きの実技試験も行いました。本人だけでなく家族の方の目も真剣です。
→5分で10cm高さの大根を50cm以上続けて既定の薄さで剥けると合格です。



1年生会食会

(1月27日(金))

3年ぶりに1年生の会食会を実施することができました。1年生は「ボルシチ・鶏肉のガランティーヌ・シュークリーム」を全員で協力して作りあげ、保護者の方に食べていただきました。また、じゃがいものシャトー剥きの実技試験も行い、日頃の練習の成果を発揮していました。



↓初めての接客。ドキドキ



↑ガランティーヌを盛り付けています



↑家族に見つめられて緊張👀

→盛り付け終了。いよいよ接客です。



2月1日水曜日

毎年恒例の鮫鯨を捌く授業。
今年度は少し早めに2月に実施しました。

2年生が日本料理の授業で鮫鯨を捌き、鮫鯨鍋を頂きました。



体表がヌルヌル。
だから、上から吊る
して捌きます

今年は 20 kgの
鮫鯨 2尾です。



↑ ←最初に成瀬先生の
示範を見てから、生
徒も体験しました。



鮫鯨鍋
できた！

わたしたち、鮫鯨の
ヒレを捌きました。



鮫鯨でーす。
(鮫鯨の顔の部分の骨です)

骨以外はすべて食べられる鮫鯨です。生徒も
鮫鯨の命を余すところなくいただきました。

1年生は生活産業基礎の授業で製菓（チョコレート）の講習を受けました。

講師は辻製菓専門学校の先生お二人です。オレンジットとジャンドゥーヤを作りました。毎年、2月のバレンタインデーの時期に合わせて実施しています。



チョコレートは温度管理
がとても重要



チョコレートの
コーティングが
ムズカシイ…

オレンジットを
作っています。



水分が混入しないように、
落ち着いた作業が必要です。



今後の予定
3月3日(金)
卒業証書授与式
調理師免許状授与式