

岩津高校 調理国際科通信

令和5年度
第1号
4月20日発行

令和5年度が始まりました。今年も岩津高校調理国際科の授業や行事の様子をお伝えしていきます。

○4月12日(水)2年生が初めて日本料理の授業を受けました。



日本料理初回の実習では「ねじ梅」を作りました。大根と人参から薄刃包丁を使って作る「ねじ梅」は、最初に人参・大根を五角形に切り出すところから始まります。薄刃包丁がまっすぐ入らず、なかなかきれいな五角形ができません。花びらも美しいカーブが描けず、星のような形になってしまう生徒も。薄刃包丁でまっすぐに食材が切れるように、これからの練習が欠かせません。



↑ねじ梅ではなく星??



○4月14日(金)1年生がコックコートを初めて着用しました。

糊の効いたコックコートは固く、前掛けのリボンもうまく結べません。ボタンもうまくはめられず、四苦八苦してなんとか着ていました。それでもコックコートを着、ズボンを履いて前掛けをして帽子をかぶると、誇らしげな顔つきに変わりました。コックコートが料理のシミで汚れてくるところには料理の腕も上達していることでしょう。



↑調理室にも初めて入りました。

○4月17日(月)調理国際科学科集会を行いました。



調理国際科の生徒全員が集まる学科集会では、校長先生からは「恵まれた環境で学習できていることに感謝し、謙虚に学習に取り組みなさい」、調理師養成担当の古橋先生からは「センスを磨くことがやがてお客様に喜ばれる料理を作れるようになる」、学科主任の小嶋先生からは「夢を語るだけでなく、叶えるための努力を本気でしなさい」というお話を



いただき、生徒の顔にも緊張した様子が見られました。また、最後には春季休業中の課題であった「春・咲くらんちコンテスト 2023」の優秀者の発表がありました。今回のテーマは「徳川家康に献上する花見弁当」。家康の嗜好や性格を調べ、満開の岡崎城の桜の下で家康に食べてもらいたい弁当を考え、作品にしました。

→優秀作品8点の中の一つ

「鳴かぬなら 一緒に食べよう 彩り弁当」

