

岩津高校 調理国際科通信

令和5年度
第3号
5月1日発行

○4月25日(火)「春・味くらんち コンテスト2023」の取材を受けました。



これは毎年、春季休業中の課題として調理国際科2,3年生に出されているものです。今年のテーマは「徳川家康に献上する花見弁当」。岡崎城の満開の桜の下で徳川家康にどんなお弁当を食べてもらいたいか。家康の好みや性格を調べ、「春」の食材を使用して作品を考えました。この日は、コンテストの優秀



者8名のうちの2名(2,3年生各1名)が実際に作品を作り、取材を受けました。



↑3年生の作品
「彩葉健美 家康弁当」

↑2年生の作品「鳴かぬなら 一緒に食べよう 彩り弁当」

○4月27日(木)今年度最初の総合調理が行われました。



調理国際科の3年間の実習の集大成ともいえる「総合調理」。クラスが6班に分かれ、献立作成、料理の試作、お客様にお出しする料理を作り、接客まで行う実習です。4月27日に今年度初めての実習が本校の教員を対象に行われました。

コロナの流行も収まり、4年ぶりにアクリル板の無い状態での実習です。お客様も向かい合わせに座り、さまざまなことがコロナ前の状態に戻ってきたように感じます。今年は、本校の教員以外に岩津地区の方を対象とした大量調理試食会も開催できそうです。これから約20回の実習を通して、調理の現場に出る心構えを学んでいきます。



＜本日のメニュー＞

- ◎クラムチャウダー
- ◎グリーンサラダ
- ◎鮭と豆腐のハンバーグステーキ

◎いちごの
ミルフィーユ



←料理の説明。緊張します🍴