

5月10日(水):1年生が「生活産業基礎」の授業で手洗い実践をしました。



調理をする際は手を清潔にするのが当然ですが、それが調理師ならばなおのこと。絶対におろそかにしてはならないことです。授業では、手洗いの状態を確認する器具を使って、自分の手洗いがきちんできているかを確認しました。

○生徒の感想○

◎自分の洗い方でほぼ

汚れは落ちていたと思っていただけ、実際に目で見ると、落ちてなくて、手洗いはサツと済ませるものではなく、しっかりやろうと思いました。

◎見た目は変わらないのに、かなりきれいになっていたの、これからの手洗いで丁寧に洗うことを心がけます。2回も洗ったのにまだ少し残っていてとても驚きました。

◎よく「料理をする前に手を洗え」と言われている理由がよくわかった。今まで手洗いをそんなに重視してこなかったけど汚れの様子を見て、もつとしっかりやらないなどと思った。



今回は「課題研究」の授業を紹介します。



↑朝7時半から酢飯を仕込みます。しゃもじの動かし方も指導を受けます。

「課題研究」は家庭科の専門科目の一つです。調理国際科では3年生になると「製パン」、「洋菓子」、「和菓子」、「寿司」の4つの講座の中から一つ選び、1年間専門の先生から実技の指導を受けます。先生方の仕事に対する取り組み方や考え方・姿勢から、技術面にとどまらず、多くのことを学ばせていただいています。今回は「寿司」講座の授業の様子を紹介します。



↑卵5つでだし巻き卵を焼きます。



←寿司を握る先生の手をじっと見て……。
…でも、ムスカシイ…