

夏季休業中に調理国際科2年生が校外で行った授業の様子を紹介します。

現場実習(8月2日~5日または8月22日~25日)



名古屋市・岡崎市・豊田市・豊橋市にあるホテルや介護福祉施設の厨房で、4日間の調理現場実習をさせていただきました。大量の食材を前にし、「いかに効率よく手早く作業をするか」、「速さだけでなく丁寧さ・美しさを両立させるにはどうすべきか」などを常に考えながら作業をすることの大切さを痛感しました。今後の調理実習でご指導いただいたことを生かしていきます。



↑この日のランチ用の鯛です。料理長さんから包丁の扱い方の指導を受けて鯛を捌きました。

↑大量の秋刀魚。効率を考えて作業する大切さを教えていただきました。

今年度の現場実習先

ANA クラウンプラザホテルグランコート名古屋、
名古屋東急ホテル、名鉄グランドホテル、名鉄豊田ホテル
名古屋クレストンホテル、岡崎ニューグランドホテル、
ホテルアソシア豊橋、介護老人保健施設さくら大樹、真福の郷



←卒業された先輩方から厳しくも温かい御指導をいただきました。貴重な4日間でした。

8月28日(月)日本料理作法講習会(於:ホテルトヨタキャッスル)



私たちにとっては一番身近な日本料理ですが、それ故に食事作法についてはあまり深く考えたことがありませんでした。しかし、椀の取り方・箸の扱い方等、実は奥が深いことに気づきました。また四季折々の食材を一つの器に盛り込む日本料理の美しさに感銘を受けました。



↑料理長さんが作法の指導をしてくださいました

8月29日(火)高大連携事業(於:愛知学泉大学)



愛知学泉大学で大学の先生から「食品」と「栄養」の授業を受けました。学校で学んでいる学習内容が今回の大学での実験をとおしてより具体的に理解できました。また、調理国際科を卒業した先輩方からの話を聞くこともでき、自分の今後の進路を考える良い機会にもなりました。

