

## 11月9日(木)2回目の岩高ランチ(外部向け大量調理試食会)を行いました。



今回のメニューは中国調理(麻婆茄子、春巻き、もやしときらげの炒め物、冬瓜スープ、紅薯拔絲)です。

今回も多くのお客様に料理を試食していただきました。来年度も1学期・2学期に実施する予定です。次回も地域の皆様のお越しをお待ちしております。



↑「本日のメニューを紹介します。」

### 早朝練習、頑張っています

調理国際科では、毎週月・水・金曜日の午前7時30分から調理技術の早朝練習の機会を設けています。この日は1年生8名が参加し、牛刀で野菜を切る練習をしていました。その様子を紹介します。



↑ジュリエヌヌ、マゼドワヌ、パイザンヌ、アシェ、ロンドンデル…基本的な切り方もすべてフランス語で覚えます。

### ◎授業紹介◎

#### 今回は「課題研究：和菓子」の授業の紹介をします。



「和菓子」講座は、市内の和菓子店の店主の方から指導を受けています。和菓子は日本の食文化を代表する食べ物で、粉類やあん・砂糖・寒天などの食材を用いて日本の四季や地域の文化を表現しています。この日は卒業発表会の個人作品「練り切り」の練習をしました。



↑練習中の「練り切り」  
←卒業作品はこのようになるはずです。



←赤飯饅頭に使う赤飯を蒸しているところです

