

12月21日(木)卒業発表会が行われました。

3年生にとっては3年間の集大成になる卒業発表会。調理国際科では、3年間で学び、身につけた技術を各々が一皿に込めた「前菜三種盛り」と課題研究の授業で取り組んだ「製パン」「寿司」「和菓子」「洋菓子」の講座別の作品群の展示、代表者による調理技術の実演を行いました。多くの保護者の皆様に御来校いただき、生徒の3年間の学びの成果を見ていただきました。



↑実演の見学風景

<調理技術実演>



↑実演担当の3年生

3年間で身につけた技術を披露しました。実技試験のために何度も練習を繰り返したオムレツやだし巻き卵・三枚おろし、課題研究の授業で練習したクリームのパラ絞りや寿司の握り・練り切り細工など、練習を重ねてきた成果を見ていただきました。

練り切り細工(和菓子)の実演



洋菓子・個人作品→

寿司・盛り合わせと四海巻き↓

<課題研究作品>



↑和菓子 練り切り細工

「和菓子」は練り切り細工二種。へらとはさみを巧みに使い菊花を作りました。「寿司」は1年間で学んだ寿司を各自がアレンジし葉らんとともに大皿に盛り付けました。また、共同作品として四海巻きを全員で仕上げ



↓バラエティパン(製パン)

ました。「製パン」は1年間で学んだ技術をふんだんに盛り込んだバラエティパン、「洋菓子」は一人ひとりがマジパンや飴細工・デコレーションを



<個人作品>



生徒一人ひとりの作品は「前菜三種盛」。3年間の思いを3種類の料理に込

めて、一皿に盛り合わせました。それぞれの作品から、お世話になった人たちへの感謝の気持ちや、これからの自分に対する思いが感じられました。

卒業まで残すところ2か月ほどになりました。卒業するその日まで、自分の技術を少しでも高められるよう努力を続ける決意です。



↑保護者の皆様ありがとうございました。