

## 調理国際科会食会・授業参観を行いました。

会食会は、調理国際科の生徒の保護者の皆さんを対象に、1年間の学習の成果を見ていただくために年度末に行っている行事です。今年度は1月24日(水)に2年生、26日(金)に1年生、29日(月)に3年生の会食会を実施しました。今号ではその様子を紹介いたします。

### ○1年生○

保護者の皆さんの前でシャトー剥きの実技テストを行いました。本人だけでなく、保護者の皆さんからも緊張感が伝わってきます。合格者は7名。不合格者は、合格するまで練習が続きます。料理は「ボルシチ、鶏肉のガランティーヌ、シュークリーム」を食べていただきました。「おいしかったよ」と声をかけていただき、張りつめていた緊張感もほどけたようです。



←↑シャトー剥き実技試験の様子  
料理を盛り付けています  
↓ シャトー剥き、採点中



### ○2年生○



2年生は日本料理で学ん

↑流れ作業で、盛り付けます

↑全員揃って挨拶「本日はありがとうございました。」

だ料理を弁当箱に盛り付けて、弁当スタイルで提供しました。飾り切りや丁寧な下処理をした料理には、保護者の皆さんから「きれい！」という声が上がりました。実技試験は「大根のかつら剥き」。高さ10cmの大根を、5分間で50cm以上続けて剥きます。下に敷いた新聞の文字が透けるほどに薄く剥けて合格できたのは4人。2年生もまだまだ練習が続きます。

### ○3年生○

今回が最後の会食会。60名もの保護者の皆さんが出席してくださいました。1か月後には卒業式を迎え、調理師免許を授与される3年生です。3年間の学びの成果を存分に発揮しました。

4月からは料理をとおし幸せをお届けできるよう頑張ります。



↑中国料理講師の松下先生から炒飯の指導を受けています。



↑接客する様子はさすが3年生。  
→盛り付けの様子も版についてきました。

