

岩津高校 調理国際科だより

令和6年度
第1号
4月22日発行

令和6年度が始まりました。新入生40名を迎え、気分も新たにスタートした調理国際科の日々の様子を、今年もお伝えしていきます。

4月11日(金)1年生が初めてコックコートにぞでを通しました。



↑前掛けのひもを結ぶのにも四苦八苦。
きれいなリボンができません。

→自分の名前が刻印された包丁を見て、気持ちが引き締まりました。

先生の説明を聞きながら、コックコートを着てはみるものの、ワリの効いた真っ白のコックコートは全く体になじみません。日々の練習と洗濯を繰り返すことで、バリバリとしたコックコートにはシミが付き、体になじんできます。来週からはよいよ実習も始まります。まずはそこを目指して日々の練習に励みましょう。



4月15日(月)中国料理の実習が行われました。



↑林先生の鍋振りを目の前で見てびっくり！

3年生になると、週に3回の実習を行います。様式別調理として「中国料理」、3年間の調理実習の総まとめとして、実際の調理現場を想定して行われる「総合調理実習」、洋菓子・和菓子・製パン・寿司から一つ選び、特化した知識と技術を身につける

「課題研究」の3つです。この日は中国料理の実習の1回目。今年からお世話になる名古屋マリオットアソシアホテル「梨花」の林先生から、干炸鶏塊(若鶏のから揚げ)と炒飯(チャーハン)の指導を受けました。

←中華包丁でねぎをみじん切りにしています。包丁の重さを利用して切るのがコツですが…。



↑トマトときゅうりで作った皿飾り。早く中華包丁が自由に扱えるようになりたい。

4月17日(水)日本料理の実習が行われました。



↑まず、円柱から五角形を切り出すのが至難の業。その先は、花びら形にならず、なぜか星形に…

2年生は、週に2回の実習を行います。様式別調理として「日本料理」、3年生の「総合調理実習」の準備段階として、大人数で料理を仕上げる「大量調理」の2つです。この日は日本料理の実習の1回目で、「飯の炊き方、だしの取り方、薄刃包丁の扱い」について学びました。3年生と同様に慣れない薄刃包丁の扱いに戸惑い、久しぶりに包丁で指を切る人が続出。大根、人参から五角形を切り出し、そこからねじり梅を作りました。



↑先生が作った、ねじり梅は、花びらの形も美しく、みるからにおいしそう。