

# 岩津高校 調理国際科だより

令和6年度  
第2号  
4月26日発行

## 4月18日(木) 新入生歓迎会食会が行われました。



歓迎会食会は調理国際科の3年生が調理国際科の新入生の入学を祝って行っている食事会です。3年生が2年間で学んできた料理を中心に、新入生がこれからの学習を想像できるように献立を作っています。この日はまず、3年生が実習している様子を見学し、その後、1年生で学ぶ「エビの下処理・トマトの湯剥き・キャベツ



↑新入生歓迎弁当  
↓実習の様子を見学

のせん切り」の技術や2年生で学ぶ「だし巻卵・錦糸卵・ねじり梅」などが盛り込まれた料理をいただきました。「こんな料理が自分にできるのかな?」…期待と不安の入り混じった声が聞かれる中、それぞれがこれからの3年間を思い描いていたようでした。

また、歓迎会食会は、3年生にとっては「総合調理実習」の授業で初めてお客様に料理を提供する機会となっています。45食のお弁当を提供時間に間に合わせるために、先生方に指導を受けながら集中して作業している姿に、見学した1年生からは「早く実習したい」という声が聞こえていました。



## 4月18日(木) 調理国際科学科集会が行われました。

年に一度調理国際科の全生徒が集まる学科集會も、新入生歓迎会食会の後に行われました。学科の生徒が全員集まり、学科の連携を深め、これからの学習に対する意欲を喚起するために行っています。初めに峯田教頭先生から「15歳で決意を固めて、岩津高校で学んでいる皆はすごい」というお話をいただきました。続けて、各学年の代表生徒が決意を述べた後、学科の先生方からお話をいただきました。調理師養成担当の古橋先生からは「どんなことも自分から進んでやると気持ちいい」、学科主任の小嶋先生からは「この素晴らしい学習環境に見合うだけの努力、学習をなさい」というお話があり、それぞれが気持ちを引き締めたようです。最後に今年度の「春咲くランチコンテスト2024」の優秀作品9作品の発表、表彰を行いました。



↑先生方から、貴重なお話を聞かせていただきました。



↑受賞作品  
「戦(いくさ)の休日」

て、各学年の代表生徒が決意を述べた後、学科の先生方からお話をいただきました。調理師養成担当の古橋先生からは「どんなことも自分から進んでやると気持ちいい」、学科主任の小嶋先生からは「この素晴らしい学習環境に見合うだけの努力、学習をなさい」というお話があり、それぞれが気持ちを引き締めたようです。最後に今年度の「春咲くランチコンテスト2024」の優秀作品9作品の発表、表彰を行いました。



↑春・咲くランチコンテスト2024 優秀賞代表者の表彰

## 4月19日(金)1年生が初めての調理実習をしました。



↑実習で作ったポテトサラダ。慣れないペティナイフの扱いで、指を切った人がたくさん出ました。

入学して最初の実習は、毎年「ポテトサラダ」です。包丁の持ち方・皮の剥き方から立ち姿勢、道具の位・使い方まで一度に様々なことを学んで、頭の中は飽和状態です。次回からはいよいよ本格的に実習が始まります。

