

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おります。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。次回からはよいよ本格的に実習が始まります。

