

# 岩津高校 調理国際科だより

令和6年度  
第3号  
5月2日発行

4月24日(水)1年生が生活産業基礎の授業で手洗いチェックを行いました。

調理の前の手洗いは大切ですが、それが調理師ならばなおさらです。自分の普段の手洗いでどれくらい手の汚れが落ちているかを確認するために、正しい手洗いの仕方を学び、その後手洗いチェックを行いました。「全然汚れが取れてない!」「こんな汚い手で調理実習をしちゃったの?!」など自分の手洗いのいい加減さに驚く声の方々が上がりました。これからは正しい手洗いを行い、きれいな手で実習に取り組みそうです。



「えっ、全然取れてない」



しっかり洗えたかな?

4月25日(木)3年生が今年1回目の総合調理実習を行いました。



総合調理実習は3年間の学びの集大成ともなる授業です。自分たちで料理の献立を立て、調理し、接客まで行います。先生方(お客様)に提供するまでには試作・練習を経て、万全の態勢で当日に

臨んでいるわけですが、それでもうまくいかないこともあります。今回も先生方から多くのアドバイスをいただきました。御指導いただいたことを次の糧として、来週の総合調理実習も頑張ります。



今回の献立: Welcome

これを食べれば元気いっぱい!フレッシュランチ



4月30日(火)「春・咲くらんちコンテスト」の取材を受けました。テーマは「家康公と食べる三河武士ごはん」

今回の接客担当者「本日はありがとうございました。」



調理国際科2・3年生の春季休業中の課題として出されている「春・咲くらんちコンテスト2024」の優秀賞受賞者が岡崎のケーブルテレビ・ミクスネットワークから取材を受けました。この日は2年生5人が実際に自分の考えたランチや弁当を作りました。

