

# 岩津高校 調理国際科だより

令和6年度  
第7号  
8月7日発行

## 8月2日（金）中学生料理教室を行いました。

岡崎・豊田市内の中学2、3年生を対象として実施した今年の中学生料理教室には、約30名の参加があり、高校生と一緒に「鶏肉のガランティーヌ、パリ・ソワーズ（じゃがいもの冷製スープ）、グレープフルーツのババロア」を作り、試食をしました。



↑全員で、記念撮影



にんじんの面取り  
難しいなあ

コンソメゼリーの上に  
じゃがいものスープを  
注いで完成!



ガランティーヌが焼けた!



生クリームは  
こうして絞って…

初めて、示範として中学生の前に立ちました。緊張も不安もあったけれど、終わったあとの達成感が大きかったです。どうやら調理の知識のない中学生の皆さんにわかりやすく伝わるかを考えて行いましたが、わかりやすかったという感想を聞き、嬉しかったです。もう半年しかない高校3年目は、人に伝えることのできる力を身につける時間になりたいです。(3年生・女子)

私は昨年、中学3年生として参加し、先輩方がとてもやさしく指導してくださり、すごく楽しかった記憶があります。今年は高校生として参加して、周囲をよく見て行動することが本当に大切だなと感じました。今回は、大変でしたがとても楽しかったので、来年は中学生に「楽しかった」と思ってもらえる料理教室にできるよう、調理の技術や判断力を養っていきたいです。(1年生・女子)

### 参加した岩高生の感想

今回中学生料理教室で、3人の中学生を指導させてもらいました。こういう経験は初めてで緊張しました。ですが「ガランティーヌ」は1年生の実習や会食会のために何度も練習した料理なので自信をもって指導することができました。自分も入学した時は何もわからず皮むきもできなかったことを思い出し、入学の頃の自分に比べて少しでも成長できていると感じることができ、もっと頑張ろうと思える機会になりました。(2年生・男子)

示範をすることが決まった時は、すごく不安でしたが、楽しく話を聞ける中学生の顔を見て、私自身も楽しむことができました。うまく示範ができるように、家で作りながら説明したり、笑顔で話す練習をしたことは無駄ではありませんでした。考えていた話のうち30%くらいしか伝えられませんでした。誰かの前で技術を見せること、ことばで伝えることを経験でき、残り半年、自信をもって卒業できるように努力し続けたいと思いました。(3年生・女子)

◎中学生の皆さんに、料理の楽しさや食べることの大切さが伝わっているといいなあと思っています。◎