

岩津高校 調理国際科だより

令和6年度
第8号
9月2日発行

夏季休業中の調理国際科の様子をお届けします。



<1年生>8月26日(月)まるや八丁味噌工場見学、品野陶磁器センター作陶体験

岡崎の食文化を代表する「八丁味噌」工場の見学をしました。まるや八丁味噌の社長でいらっしゃる浅井様に工場内を案内していただき、浅井様の八丁味噌に対する熱い思いに感銘を受けました。岡崎の「八丁味噌」の文化を守っていくことも私たちの使命だと強く感じました。品野陶磁器センターでは、皿やマグカップなどそれぞれの思いを込めた作品を作りました。出来上がりが楽しみです。



<2年生> 8月5日(月)~8日(木)または



8月19日(月)~23日(金)校外実習、
8月26日(月)日本料理作法講習会、
8月28日(水)調理理論、食品授業

校外実習では愛知県内のホテルや介護福祉施設の厨房で調理現場の体験をさせていただきました。学校で学んでいる基本的な技術はすべての調理の基本になることを痛感しました。調理現場で指導していただいたことを今後の学習の中で生かし、発展させていきます。また作法講習会では、私たちにとっては最も身近である「日本料理」でありながらも、初めて目にする作法がたくさんあり、普段の生活から意識して身につけていきたいと感じました。



<3年生>

7月22日(月)公衆衛生授業、8月26日(月)サービス講習、



8月28日(水)調理実習、食品衛生授業
サービス講習では、ホテルのサービスマンの方から所作、挨拶、クロスの敷き方、カトラリーの並べ方、料理の出し方などを丁寧に指導していただきました。料理のおいしさには、周囲の雰囲気やそれをお客様にサービスする人の態度も大き

く関係していることを理解しました。2学期からの総合調理実習の授業で実践していきます。



↑ 食品の授業では、愛知県産の小麦粉でうどんを作りました。↑

↑ 調理理論
砂糖の実験



↑ 食品衛生の実験の様子
食品添加物の実験をしました。