

令和7年度調理国際科には新たに37名が入学しました。今年度も調理国際科の様子をお伝えします。
4月はたくさんの「はじめて」がありました



4.11 1年生はじめてのコックコート

ノリのきいたパリパリのコックコートに初めて袖を通しました。前掛けの紐を結ぶのにも一苦労で、先生やクラスメイトに手伝ってもらいながら着ていました。調理技術の上達とともに少しずつ体に馴染んでいくことでしょう。

4.18 1年生はじめての西洋料理



第1回西洋料理の実習はポテトサラダを作りました。切れ味抜群の包丁で手を切る生徒が続出でした。西洋料理の授業では、牛刀とペティナイフを使い分けます。万能包丁よりも長い牛刀の扱いに戸惑い、ジャガイモの皮が厚く剥けてしまったり、玉ねぎが薄く切れずに分厚く辛いままだったり、ハプニングもありつつも、生き生きと実習する姿が見られました。

4.16 2年生はじめての日本料理

第1回の日本料理の実習では、鍋での炊飯、出汁の取り方、ねじり梅の切り方を実習しました。日本料理の授業では、薄刃包丁を使います。牛刀とは違った片刃の包丁で、扱い方が違います。ねじり梅という飾り切りに苦戦していましたが、「早く上達するぞ」という意気込みも聞こえてきました。



～ねじり梅の飾り切り～



4.17 歓迎会食会

3年生の総合調理の授業の一環で、歓迎会食会を行いました。お品書きは「筑前煮、エビフライ、白身魚のフライ、タルタルソース、だし巻き卵、ちらし寿司、白玉団子、お吸い物」です。1、2年生で学んだ技術を詰め込んだお弁当です。1年生は先輩からのエールがこもった料理を、緊張しながら一口一口味わって頂きました。

