

～調理国際科の夏休み～

夏季休業中に行われた調理国際科の授業の様子です。

1年生

8/26 西洋料理作法講習会（名鉄グランドホテル）

ナイフやフォークは使い慣れておらず、動きがぎこちなくなっていました。緊張しながらも西洋料理の食事作法を学ぶことができました。



8/25 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の八丁味噌に対する熱い思いに感銘を受け、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、生徒それぞれが思いを込めた作品を作りました。完成し料理を盛り付けるのが待ち遠しいです。



2年生

8/4～8 または 8/18～22 現場実習

愛知県内のホテルや介護福祉施設で調理現場の体験をさせていただきました。学んだことを今後の学習の中で生かしたいです。また、進路を考えるきっかけにもなりました。



8/25 日本料理作法講習会（ホテルトヨタキャッスル）

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、普段の生活から心がけていきたいと感じました。現場実習でお世話になった時に下処理を行った海老や人参を料理に出してくださり、感激もひとしおでした。



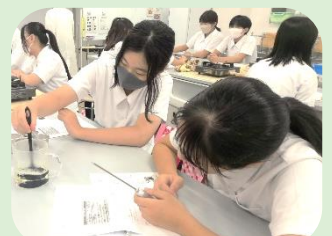
8/26 食品・栄養授業

栄養の授業では高校生が摂取したい栄養に着目し、おやつレシピを考案しました。この日に「レモンとチーズのおからココアスコーン」と「ほうれん草とごまのサンドクッキー」を作りました。栄養を意識した食事作りや、少しの工夫で普段の食事に栄養をプラスできることを学びました、



8/27 愛知学泉大学で授業（高大連携事業）

でんぷんと寒天・ゼラチンの調理性の実験を大学の実験室で体験させていただきました。管理栄養学科に進学した本校卒業生からお話も聞くことができました。



3年生

8/25 食品衛生・調理理論授業

食品衛生の授業では、ソーセージ類の発色剤、豆腐の凝固、アイスクリーム類の実験を行いました。普段はあまり意識できていない添加物について考えることができました。



8/26 中国料理作法講習会（ホテルトヨタキャッスル）

中国料理の食事作法を学びました。初めて知る中国料理独特の作法がたくさんありましたが、料理を提供する側として知っておかなければならないことだと改めて感じました。



8/27 サービス実習（岡崎ニューグランドホテル）

サービスの基本的な知識・技術をホテルのサービス担当の方から学びました。お皿を持つ姿勢や目線などにも気を配り、お客様のことを第一に考えた接客の大切さを学びました。さっそく総合調理実習の授業で実践したいです。

