

調理国際科新聞

令和4年2月
第84号 発行
IWAZU

令和3年度 第26回調理国際科・生活デザイン科卒業発表会が行われました。

(令和4年2月5日(土):本校にて)

当初、岡崎市内の中学校の先生方・生徒の皆さんもお招きして、3年間の学習の成果を観ていただく予定でしたが、急速な新型コロナウイルスの感染拡大のため、急遽、本校生徒と3年生の保護者のみの参観に変更になりました。

前菜三種盛り

3年間の思いをそれぞれの生徒が一皿に込めました。3年間で学んだ和・洋・中の料理を盛り込んだもの、実技試験のため何度も練習した料理を盛り込んだものなど、それぞれの皿からは、3年間の苦労や努力、そして将来への思いや希望が感じられました。



↑ 作品名
「Balmasque～仮面舞踏会～」
← 作品名「三節」



↑ 作品「Floralties」



↓ 作品名「Tournesol」



↑ 作品名「桜人」



↑一つひとつの作品から生徒の3年間の思いを感じていただけたいでしょうか？

課題研究作品(製パン・洋菓子・和菓子・寿司)

4つの料理から1つを選び、1年間プロの方から技術を学んできました。1年間の成果を共同作品として発表しました。

↓ 寿司講座作品「寿司舟盛」
三艘の舟に寿司を盛り合わせました。



和菓子講座作品「練り切り」
へらとはさみで花を作り上げました。





←製パン講座作品「パンの店」
7年間で製作したパンをお店で販売するイメージで展示しました。

↑洋菓子講座作品
今年のテーマは「メルヘンの世界」
→作品名「白雪と春の訪れ」
白雪姫をモチーフに制作しました。



調理技術実演

調理国際科では、3年間で多くの実習をし、調理技術を身につけています。卒業発表会では、代表生徒が各々の得意な技術を披露しました。

「よろしくお願いします!!」



←「練り切り」
左ははさみ、右はへらによる細工です。



↑午前は在校生、午後は保護者の方が参観しました。
先輩たちの技術を間近で見て、在校生は圧倒されていました。
→「オムレツ」 あっという間に出来上がりました。



↑「シャトー剥き」
滑らかな包丁の動きにびっくり!



3月1日 いよいよ卒業です。
料理を通して、幸せを届けられる調理師になります。

3年生にとっては3年間の集大成の発表の場であり、彼らの顔からは「3年間、自分のやるべきことに真摯に取り組んできた自信と誇り」が感じられました。普通の高校生とは少し異なる学びをしてきた調理国際科の生徒たちは、大変なことも多かった分、特別な経験もたくさんしてきました。「やるべきこと、与えられたことをやり切った」そのことは、きっと今後の彼らの大きな自信や心の支えになっていくと信じています。