

今月は食品調理科を紹介します！



食品調理科は、豊かな創造力・表現力を身に付け、調理師免許を取得して、食生活関連産業でのスペシャリストを目指す学科です。

学校・各学科の取り組みについては、ホームページをご覧ください。
★QRコードはこちら!⇒⇒



1年生



1年生で最初に学ぶことは、包丁の研ぎ方です。自分の使う道具を万全の状態に保つための技術を学びます。その後、野菜の切り方、魚の切り方、煮物、蒸し物など調理の基礎的な技術を学習していきます。先日の授業では、大根の「かつらむき」の実習を行いました。薄く長くつやのあるかつらむきが出来るよう、一生懸命に練習していました。



2年生



2年生では、「日本料理」と「中国料理」について学びます。先日の日本料理の授業では、今の季節に合う「イサキの刺身」の実習が行われました。2年生になってからは献立実習が中心となり、「お客様に食べていただく料理」を意識して調理に臨んでいます。班の仲間との連携や協力を大切にしながら、互いに声を掛け合い調理を進めていました。



3年生



3年生では「西洋料理」と「集団給食」について学びます。先日の「西洋料理」の実習では「omelette (オムレツ)」を作りました。オムレツは、シンプルながら料理する人物の技術が妙実にでるともいわれる料理です。卵をふんわりと焼く技術や精密な火加減の調整を身につけながら一生懸命に取り組んでいました。また、「集団給食」では、10人で約50食をつくる実習を行いました。前日に仕込んでおいた食材を調理して提供するまでの過程では、スピードと技術の正確さが求められます。現場直結の実習として、真剣に取り組んでいました。2学期からは170食の調理にチャレンジします！

また、調理の授業では、調理の技術を身につけるだけでなく、食事マナーや接客接遇についても学習します。講師の先生に来ていただき、実演を交え、お辞儀や案内、配膳などを体験しながら学びました。

