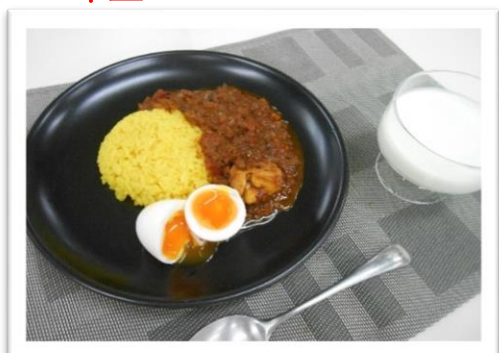




1年生



2学期は日本料理を中心に、サラマnderなどの新しい調理機器を使い、炊き込みご飯や焼き茄子のおひたしを作りました。1学期より失敗が少なくなり、時間内に片付けなども終わらせることができるようになりました！

食物調理技術検定 4 級を取得するため計量の方法を学び、実技試験ではリンゴの皮むきなど、新しいことにも挑戦しました。

また、スパイスカレーを作り、次の実技試験に向けて玉ねぎのみじん切りの練習も行いました。期末試験では、実技試験全員合格を目指して頑張ります！

2年生

2学期から食物調理技術検定 2 級の練習を始めました。自分達でバランスを考えたお弁当を作るため先生と相談して合格を目指して頑張っています。

また、実技試験では大根の桂剥きを行いました。みんな苦戦しており、試験を行いましたが、もう 1 度受かった人も含めてできるまで頑張ります。

西洋料理のドルチェで初めてタルトを作りました。旬の栗を使ったマロントルトで班の人と協力してとても美味しく作ることが出来ました。タルトが焼けるまでの時間が長く 40 分から 1 時間かかり改めて完成するまでの大変さを実感しました。



3年生



今年は農工祭が中止になってしまったので、お弁当の販売をすることになりました！クラスで 2 つの班に分かれて 1 から献立を考え、試作・試食を繰り返しています。より良いものを提供できるよう頑張ります (^-^)

課題研究では検定班・コンテスト班・パン班・製菓班の 4 つの班に分かれています。その中でも検定班では、食物調理技術検定の 1 級に向けて放課後も残って練習をしていました。先生からの指導を受けて試行錯誤をしながら、全員が合格することが出来ました！

11月には、高校生活最後の体育祭と球技大会があるのでクラス一丸になって頑張りたいです！

れい・たかと・ななか・まな・こなつ・このみ