

🎄 フード科だより 12月号 🎁

1年生

初めて鯖の三枚おろしをし、鯖の味噌煮を作りました。

また、初めてオーブンを使った製菓実習も行いました！2回に分けてプレーンとココアのスノーボールクッキーを作りました。

1回目にプレーンを作ったときは、慣れない作業で、温度調節が難しく焦がしてしまいましたが、2回目では、きれいに作ることができました！来年の文化祭での販売に向けて上手に作れるよう頑張ります！



2年生

今は、食物調理検定2級のお弁当製作試験の練習をしています！自分たちで献立を考えて作る試験は、初めてなので苦戦していますが回数を重ねるごとに上達していき、時間内に終わらせることが出来るようになってきました。この調子で試験に合格したいです。

また、日本料理では箱寿司を作りました。ちらし寿司のように



エビや卵を中心に使い彩り豊かに出来ました。形を作るときに箱を押す作業が大変でした。寿司を切るときは周りにラップをかけて切りましたが、形を崩さないように切るのは難しかったです。家でも作ってみたいです！！



3年生



集団調理実習で先生方を対象にお弁当販売を2回行いました！1回目の献立は、「秋の和食弁当」で、さつま芋ご飯・鯖の竜田揚げ・筑前煮・厚焼き卵・ほうれん草の胡麻和え・柿を作りました。

2回目の献立は、「ハンバーグ弁当」で、コーンパセリライス・トマトソースハンバーグ・かぼちゃチップ・煮卵・人参のグラッセ・蓮根と牛蒡のきんぴら・ブロッコリーの塩茹で・さつま芋のモンブランを作りました。

販売するまでに献立の訂正や試作を重ね、おいしいお弁当を作ることが出来ました！

実習の数も残り少ないので、一生懸命頑張ります（^^）



れい・たかと・なのか・まな・このみ・こなつ