

# フード科だより ～卒業記念号～

フードデザイン科に入って日本料理・西洋料理・中国料理・集団調理などについて学ぶことが出来ました！

- 日本料理では出汁の取り方や魚の捌き方など基礎知識を学びました。一番印象に残った料理は、リンゴの炊き込みご飯です。珍しい組み合わせで味も独特でした！(^\_^)
- 西洋料理では、行事食や各国の代表料理を作り日本料理との違いを感じました！食材の性質を理解し、工夫をして調理に取り組みました！
- 中国料理では、広東鍋や蒸籠などの中国の調理器具を使って実習をしました。普段あまり使わない食材や調味料を使って調理することが出来てよかったです！
- 集団調理では、クラス全員で100食以上のお弁当を作り、先生方に提供をしました！試行錯誤を重ねて献立を作り、栄養バランスや彩りがよくなるように試作を沢山しました！

～日本料理～



～西洋料理～



～中国料理～



今年はコロナの関係で、毎年行っていた立食パーティーが中止になってしまいました。その代わりに、家でおもてなし料理を振る舞い、学校でお菓子の詰め合わせを作りました！

3年間でたくさんの知識と技術を学ぶことができ、毎日の学校生活も楽しく送ることが出来ました！支えてくれた保護者や先生方にはとても感謝をしています。

40人全員そろって卒業式を迎えられることがとっても嬉しいです！！高校生活で得たものを無駄にせずそれぞれの進路で頑張っていきたいと思います！

みんな3年間ありがとう(^\_^)/~~~~



こなつ・このみ