

# フード科だより 7月号

## 1年生



1学期も残りわずかとなり、夏休みも近づいてきました。1学期の後半も、様々な調理方法を多く学ぶことが出ました。旬の食材を使った枝豆と柚子胡椒の混ぜご飯では、季節を感じることができ、とても美味しかったです。また、調理実習を重ねるうち出汁の取り方が上達し、美味しいお味噌汁が作れるようになりました。

2学期には文化祭があるので、クラス全員で協力しながらお菓子を作っていきたいです。

## 2年生

遠足も無事に終わり、1学期も終わりに近づいてきました。1学期後半の日本料理の調理実習では、岩魚の塩焼き、鰯のかば焼き、トマト肉じゃがなどを作りました。魚を使った実習が多く、生魚を扱うことに慣れてきました。西洋料理では、パエリア、鶏肉のローストジェノヴェーゼソース、ヴィシワーズなどを作りました。いろいろな国の料理に触れる中で、その国の文化や歴史も知ることができる、とても有意義な実習でした。調理師技術検定3級では、吉野どりの吸い物とマセドアンサラダを作りました。鶏肉に均一に火を入れたり、野菜を同じ大きさに切ったりするのに苦戦しました。目測と筆記試験を含め、全員が合格できるように頑張っていきたいです。



## 3年生



1学期の後半になり、より本格的な中国料理を作りました。粽子（ちまき）作りでは、竹の皮を折り、もち米などを詰める作業が繊細で大変でした。同じ食材でも、料理によって下処理の仕方を使い分けるので、適切な扱い方を習得したいと思います。

集団調理では、班ごとに考案した献立に基づき、ビビンバ丼やオムライスなどを作りました。大量調理ならではの調理器具の扱いや、作業効率を高める為のチームワーク作りを経験しました。先生方の検食によるアドバイスをもとに、調理技術の向上を目指して頑張っていきたいです。

フード科だより担当 **せな、みゆう、れおん、なつき、れい、たかと**