

フード科だより 12月号

1年生



二学期も終わりに近づいて来ました。最近の調理実習では、秋刀魚の炊き込みご飯、大根の煮物、じゃが芋と玉ねぎのみそ汁を作りました。魚の内臓を取る工程では、うまく魚の腹に包丁が入らず苦戦しましたが、魚のさばき方について学ぶことができました。

試験では、人参のジュリエンをに挑戦しています。前回のエマンセの切り方を思い出しながら、厚さや長さにも気を付け、全員合格できるように頑張りたいです。

2年生

文化祭も無事に終わり、一年も終わりに近づいてきました。二学期後半の日本料理では、秋刀魚ご飯、さつまいもの梅尾煮、鯖の巻繊焼き、南禅寺蒸しなどを作り、日本の伝統的な料理をたくさん知ることができました。

西洋料理では、かぼちゃのポタージュ・ムース・ジャム・グラタン、カントリーキャプテンなどを作りました。食材を無駄にしない料理や、免疫力を高める料理などを知ることができました。実技試験では、自分たちで献立を立てた弁当を作ります。食物調理技術検定二級に全員合格できるように頑張りたいです。



3年生



二学期の後半には、ハンバーガーを作り先生方に向けて販売を行いました。中国料理では、餃子など生地を作って包むものが多くなり、生地の扱いに苦労しましたが、とても上手に作成することができました。生地を作る際には、水分量などが料理によって違うので大変でした。他にも福建炒飯（餡掛け炒飯）や回鍋肉など様々な料理を作りました。だんだんと中華鍋などの扱いに慣れてきて早く作れるようになってきました。実技試験では中華鍋を使った薄焼き卵や菊花かぶに挑戦しています。全員合格できるように頑張って練習していきたいです。

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**