

フード科だより 3月号

1年生



学期末考査も終わり、1年生も終わりを迎えようとしています。基礎調理の実習では、リンゴの炊き込みご飯、けんちん汁、切り干し大根などを作りました。果物を使った炊き込みは初めての経験でしたが、とても美味しかったです。実技テストでは、玉子焼きを作りました。卵の返し方や、焼く時の温度に注意しながら、練習を繰り返し行いました。

来年度は2年生になるので、調理技術の向上を目指し、日本料理や西洋料理を頑張りたいです。

2年生

学年末考査も終わり、3学期も終わりに近づいてきました。3学期の日本料理では、筑前煮や手打ちうどん、海老の天ぷら、ちらし寿司などを作りました。うどんの生地をこねたり、同じ太さに切るのが難しかったです。西洋料理では、チーズフォンデュやハンバーガー、シュークリーム、ミルクレープなどを作りました。シュークリームでは白鳥を作り、綺麗に盛り付ける方法だけでなく、食べる人を喜ばせるための盛り付け方を学びました。

来年度は最高学年になるので、下級生のお手本となれるように頑張ります。



3年生



学年末考査も終わり、高校生活も残りわずかとなりました。中国料理では、松鼠鱸魚（ソンシュールウユイ）というスズキを丸ごと揚げる料理を作りました。大きな魚を丸ごと揚げるのは時間がかかり、とても大変でした。最後の実習では、齋藤先生からブリのおろし方を学びました。齋藤先生の指導の下、数人が代表して体験させていただきました。とても貴重な体験となりました。また、最後の実技試験はきゅうりの半月切りでした。1年生の時には40枚が合格でしたが、3年生では60枚が合格でした。全員試験に合格し、1年生の時よりも調理技術の向上を感じることが出来ました。

それぞれの進路に向けて、これからも頑張ります。

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**