

フード科だより 6月号

1年生



入学して2か月が経ちました。初めての實習ではお米を炊き、出汁から味噌汁を作り、きゅうりの塩もみを作りました。きゅうりの半月切りは期末試験に向けた練習になりました。2回目の實習では齋藤先生に初めて調理を教わり、プロの手際の良さや、調理のポイントを知ることができました。これからたくさんのメニューを作っていくので、その料理に合ったコツなどを学んで生かしていきたいです。初めてのことが多く戸惑いが多いですが、頑張ります。

2年生

中間テストが終わり、修学旅行が近づいてきました。日本料理では、鯛めし、鯛の塩焼き、鯛霞碗を作りました。鰯と比べて鯛の方が大きく、卸すのに苦戦しました。西洋料理では、あんパン、めろんぱん、ウィンナーロールを作り、一次発酵と二次発酵を行いました。パンの調理についてさらに深く学ぶことが出来ました。

実技試験では、鰯の三枚おろしを行いました。初めてのことで戸惑うこともありましたが、綺麗な三枚おろしになるように頑張りました。2年生として調理技術の向上に努めていきたいです。



3年生



3年生が始まって2月が経ち、段々と新しい環境に慣れてきました。3年生では新たに中国料理と集団調理が始まりました。中国料理では、今まで使っていなかった中華鍋や中華包丁などの新しい道具を使うようになり、うまく扱うのが難しいです。集団調理では、4つの班に分かれて自分たちで校内販売のお弁当の献立を立て、試作などを繰り返し、大人数での調理を実施します。作る量がこれまでの3~10倍くらいになるので、みんなで協力して頑張りたいです！

フード科だより担当 ゆいか、のえ、みゆう、れおん、なつき