

# フード科だより 7月号

## 1年生



期末テストが終わり、もうすぐ夏休みになります。調理内容も本格的になってきて、旬の食材を取り入れた料理や、卵焼き器を用いてだし巻き卵を作りました。

調理内容が難しくなったなか、品数も増え、調味料の「さしすせそ」や、水にさらしてアクを抜くなど細かい作業が多くなり、今までより班の中での協力が必要と感じました。

2学期では、新しい班での活動になるので、皆と協力し、時間内に終わらせられるように頑張ります。また、実技試験では全員が一発で合格できるよう努力したいです。

## 2年生

期末テストが終わり、夏休みが近づいて来ました。

西洋料理では、パエリアとクレムカタナーラ、スパニッシュオムレツを作りました。初めてパエリア鍋を使い、少し焦げてしまったけれど、美味しく作ることが出来ました。また、食物調理検定2級の試験に挑みました。ハンバーグの焼き加減の調節が難しく苦戦しましたが、練習を何度も重ねることで、検定当日は上手に作ることが出来ました。

2学期は、食物調理検定2級の試験があるので、合格できるよう頑張りたいと思います。



## 3年生



期末テストも終わり、3年生1学期の終わりが近づいてきました。1学期後半の中国料理では、青椒肉絲や杏仁豆腐などを作りました。今回の実技試験では中華包丁を使用したため、実習や実技テストの練習を通して包丁の扱いを学びました。

集団調理では、4班がそれぞれ考えた弁当献立を、実施班と補助班の2班で55食作りました。ハンバーグや豚カツ、油淋鶏など、各班に与えられたジャンルにそった弁当を作りました。本番の文化祭で販売を行うので、今回うまくいかなかった点を改善し、最高のお弁当を作りたいです！

フード科だより担当 ゆいか、のえ、みゆう、れおん、なつき