



April

Nouvelle Cuisine!

25th Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



5期生が入学し、あっという間の1か月。各学年、少しずつ専門科目の学習もスタートしています。5期目の調理科のテーマは「主体性」です。調理師免許取得のために、クリアしなければいけない課題や身に付けなければいけない技術はたくさんありますが、生徒一人ひとりの個性を尊重し、自らが学びたい内容に向けて目標を設定し、取り組める生徒を育成していきます。

【技術向上】各学年の実技指導がスタートしました

調理師免許取得に向け、各学年の実技指導がスタート。実技試験合格に向けて頑張りましょう！

2年生

週2回の調理がスタートします。調理は西洋料理・中国料理の2ジャンルで少人数展開、総合調理実習では日本料理を中心に実習します。



👉 調理の開講式の様子

3年生

最も難易度の高い実技試験となる和・洋・中のジャンルの剥きもの実習です。特別専門講師の先生方からご指導頂きながら練習します。



今月のタイトル写真…（左から）3年生 調理開講式、実技試験（かつらむき・トゥルネ・鳥人参）、実習の様子

✿ 新1年生ご入学おめでとうございます ✿



はじめてのコックコートでシェフポーズ♪

今月のTopics！ 【食品衛生学実験】（3年生）

実習では真空瓶詰製品を製造しています。今年もたくさんオリジナル製品を製造する予定です。



編集後記

新1年生の保護者の皆様方、お子様のご入学おめでとうございます。調理科では毎月1号、科通信を発行しています。授業の取組の確認をしていただくほか、次の学年で行う実習等、今後のご参考にもなさってください。

発行 都立赤羽北桜高等学校 調理科