



May

Nouvelle Cuisine!

26th Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



中間考査が終わりました。調理科では、一般の調理師試験や技術考査（専門調理師の筆記試験）の合格基準と同様に、どの科目も60点以上を合格基準とし、下回る場合はレポートの課題や追試を行い、毎回の考査ごとに課題をクリアして次に臨むよう指導しています。今回思うように点数がとれなかった生徒も、学習のコツをつかみ、しっかりと知識の定着に努めましょう。期末考査では実技試験も行われます。知識に加え、技術を身に付けられるよう自宅学習にも励みましょう。

3年生 和・洋・中 旬の食材を使ったテーマ実習



5月15日
薬膳（中国）料理

湿気を取り利尿作用のある、トウモロコシ・冬瓜を使用の他、様々な生薬を使った本格薬膳料理。今だけの稚鮎も使用。



5月1日 西洋料理

オマール海老のサラダ
アスパラガスのオランデーズ
舌平目のムニエル

今しかない！旬のホワイトアスパラや赤舌平目を使ったクラシックフレンチ実習。



5月22日 日本料理

初夏の会席料理をテーマに、鮎の塩焼きや夏野菜の揚げ浸しなど全6品を実習。鱧の骨切りは初体験。お椀には旬を感じる順才を入れ、青柚子と梅を添えてさっぱりとした味わいでした。

今月のタイトル写真…（左から）＊3年生・2年生・1年生の実習の様子

2年生 総合調理実習 レストラン運営実習 1年生歓迎会の様子



今年もこの時期がやってきました！レストランオープンです。

新1年生を歓迎する、2年生のレストラン運営実習。今年も体育祭などの行事があり忙しい中、2年生頑張って準備をすすめてきました。

調理だけでなく、サービスの仕についても学び、その成果を発揮することができました。

1年生にも喜んでもらえて嬉しかったです。この経験を生かして、理師としての力をつけていきます。

今月のTopics！ 【調理実習がスタートしました】（1年生）



5月に入り、1年生本格的な調理実習がスタートしました。野菜の切り方からスタート、炊飯・出汁の取り方、汁巻き玉子、青菜の煮方など、基礎基本を付けていきます。日本料理・西洋料理のプロから教わる実習もスタート、献立も少しずつレベルアップしていきます。

保護者の皆様へ

6月～7月にかけて、各学年では実技試験が行われます。実技試験前には、自宅にてテストに向けた練習をする生徒がほとんどだと思いますが、ご協力をお願いいたします。また、実技試験に不合格の生徒には放課後等を使って追試も行っています。生徒の技術力向上のためのお力添えをお願いいたします。