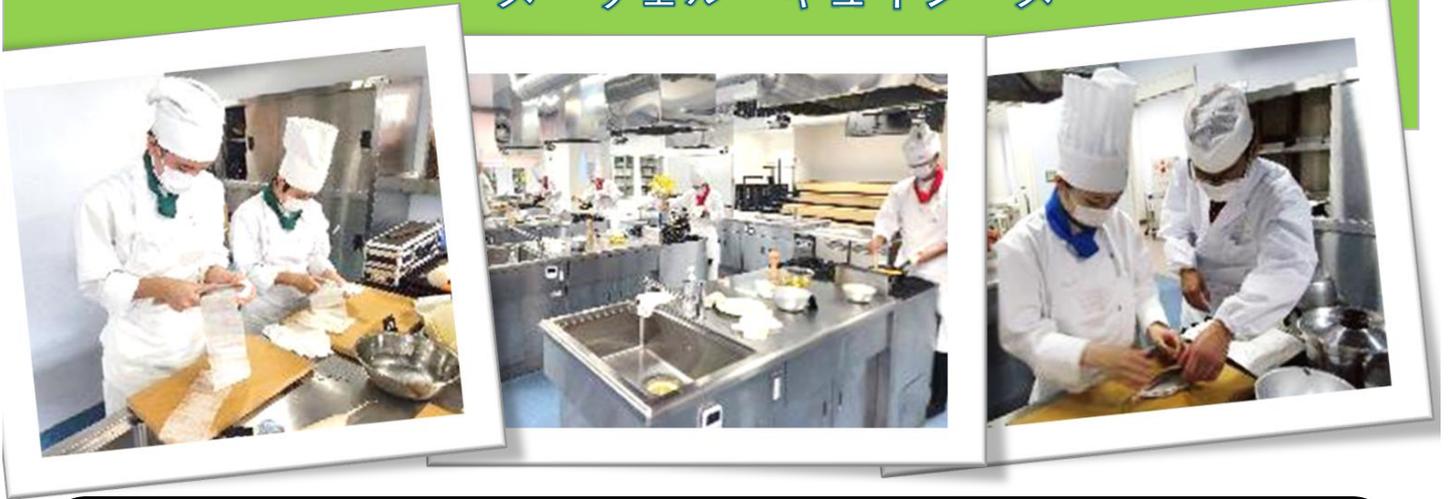


June

# Nouvelle Cuisine!

27th Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



まもなく1学期の期末考査となります。調理科では毎学期末に実技試験を行い、技能の定着度を確認するとともに、合格するまでしっかり指導を行っていきます。

夏季休業中も、1年生は校内での実習、2年生はホテル等外部での実習、3年生は進路活動と並行して、商品開発した製品を実店舗で調理・販売を予定しており、忙しい夏になりそうです。

## 【3年生】商品開発や外部企業に向けたプレゼンテーションを行いました



北区飛鳥山で10月に行われるイベントに向けて、調理科3年生がキッチンカーを運営すべく、料理を提案し、企業様にプレゼンテーションを行いました。料理にはフルーツビネガーやソース、ピクルスなど授業で開発中の製品を使用するとともに、イベントの主旨に合致する提案ができるよう意識しました。



この経験を生かして、就職や進学活動にもつなげていきます！

今月のタイトル写真… (左から) 調理の様子 3年生実技試験 2年生実技試験 1年生日本料理

【2年生】スクールレストラン・専門講師による講話等を行いました



松花堂弁当を提供。サービスも頑張りました



インターンシップに向けた衛生講話や、医師による健康・栄養講話を聴講し知識を強化!

【1年生】様々な食品学実験を通して、食品を科学的に理解していきます



乳製品、卵、鰹節等について学びました!



7月後半～夏季休業となりますが、すでに通知の通り休業期間にも授業が予定されています。1年生 調理・食品、2年生 調理（インターンシップ）3年生 食品衛生・調理 暑い中の授業となりますが、体調管理に留意して頑張りましょう。