

Nouvelle Cuisine!

28th Plate

July

ヌーヴェル キュイジーヌ



期末考査が終わり、まもなく終業式です。各学年、夏季休業中の授業も予定されていますが、授業日以外はしっかり休養もとり、2学期に備えて体調管理も行いましょう。

2学期に入ると、どの学年も文化祭に向けて準備をすすめます。文化祭では、1年生：焼き菓子の製造・販売、2年生：お弁当の調理・販売、3年生：手技披露とデリの調理・販売を予定しています。クラス一丸となり協力し合うとともに、身に付けた成果を披露できるよう頑張りましょう。

【3年生】8月に小売店（スーパー）にて、3年生が調理した惣菜を販売します



株式会社サカガミ様にお越しいただきプレゼンを行いました。8月19～21日の3日間、3年生が考案・調理した製品がサカガミ駒込店の店頭で並びます！



校内では sushi 実習を行うなど、衛生面にも配慮し、これまでの学びの仕上げの段階に入っています。

9月末の文化祭では「Cooking Live&Deli（クッキングライブ&デリ）」＝これまでに身に付けた技術（手技）の披露と、惣菜販売を行います。日本料理・西洋料理・中国料理・和菓子・洋菓子・パンの6ジャンルに分かれ、集大成を發揮します。ご期待下さい。

10月には地域のイベントでキッチンカーを出店します。今後の取組にもご期待ください。

今月のタイトル写真…（左から）3年生日本料理（すし）・2年生西洋料理（パン）・1年生中国料理 実習の成果

【2年生】中国料理テーブルマナー、インターンシップに向けた事前学習



シェラトン都ホテルの中国料理「四川」で、テーブルマナーを行いました。回転テーブルの使い方、サーブスプーンを使った料理の取り分け、新しい食材や調理法との出会いもありました。

インターンシップに向けた事前学習も大詰めを迎え、いよいよ終業式後に結団式を行い、8月の実習に向けて準備しています。校内では考査後のお楽しみ、パン実習も行いました。

【1年生】和・洋・中の実習、サマースクールに向けて



1学期のうちに、和・洋・中の特別専門講師による指導がスタートしました。7月の土曜授業では中国料理の実習を行い、炒飯の鍋ふり、餃子の皮作りや包餡等について学びました。

夏休みの集中授業では、調理実習を行うとともに、包丁とぎも教わります。また8月のサマースクールでは1年生全員体制で中学生の体験入学をサポートします。

まもなく夏季休業です。2年生は5日間のインターンシップを乗り越え、調理師免許取得後の進路設計に生かしましょう。また、1・2年生は休業中の課題の1つとして、各種コンテストへの取組も予定されています。ご家庭での材料準備等のご協力もお願いいたします。