

August

Nouvelle Cuisine!

29th Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



夏休みは、どの学年も外部と連携した活動を行い、忙しさの中でも学ぶことが多かったのではないのでしょうか。3年生は1学期に取り組んできた商品開発の成果として、実店舗で惣菜販売をする機会をいただきました。自分の手で作り、自分の手で販売しお客様に直接購入していただくという貴重な経験ができました。2年生はホテル等の厨房を経験し、進路設計にも生かしていきます。1年生も初めて人に教える経験から学び得ることがあったはずです。この経験を2学期以降に生かしましょう。

【3年生】小売店で、オリジナル商品の調理・販売をしました



自分達で開発した商品が実店舗に並び、お客様に購入して頂くという貴重な経験ができました！関わって下さった多くの方に感謝です。



今月のタイトル写真…(左から) 3年・サカガミ駒込店での販売、赤羽文化センターでの食育、キッチンカー運営に向けたプレゼン

【2年生】ホテルの厨房等でインターンシップを行いました



8月に5日間の実習を行いました。普段入ることのできないホテルの厨房で、活躍している料理人の先輩たちに教わりながら実習しました。緊張や大変さもありましたが充実した5日間の経験となりました。



👉 卒業生も現場で活躍中！

【1年生】サマースクールで中学生と交流しお菓子作りを行いました



去年は中学生として参加した生徒も多かったサマースクール。今年は先輩として中学生にケーキ・ド・バナナの作り方を教えたり交流したりしました。初めてデモンストレーションに挑戦した生徒もいて頑張りました！

9月27日（土）、28日（日）に、文化祭「北桜祭」が行われます。調理科は3学年ともに、これまでの学習成果を様々な形で披露できる内容を準備しています。

- ◆ 3年生：CookingLive&Deli（クッキングライブ&デリ）。今年はデリ（惣菜）販売もします！
- ◆ 2年生：ランチボックスの調理・販売 ◆ 1年生：製菓・販売

発行 都立赤羽北桜高等学校 調理科