

October

Nouvelle Cuisine!

31st

ヌーヴェル キュイジーヌ



10月は、地域と連携した様々な取組や、外部の機関等と連携した授業を数多く行ってきました。

3年生は地域のイベントでキッチンカーの出店、会席料理の食事作法を学ぶ校外業、寄生虫館や東京食肉市場でのセリの見学など、調理師としての学びの集大成となる内容に取り組んできました。

2年生は月末の修学旅行を控えながらも、実習内容の専門性も少しずつ上がり、サービスの学習も行いながら、保護者向けの試食会に向けて準備をしてきました。

1年生は外部を招いた授業や、先輩との交流がある授業も多く、各学年充実した1か月となりました。

3年生 キッチンカー運営 ～飛鳥山ハワイフェス～



5月からメニュー考案・試作・プレゼンテーションを行ってきたこの企画がついに実現しました！
地域の方や保護者にもたくさん利用していただき、大変でしたが達成感のある取組となりました。



タイトル写真…（左から）＊2年生特集＊レストランサービス練習、西洋料理実習、企業講話&試食の様子

1～3年生 コンテストへの取組成果、外部機関と連携した授業



江戸東京野菜コンテスト、ベスト8に2年生3名がノミネート！惜しくも1年生は次点でしたが頑張りました。
うち、2年生1名が金賞、1名が特別賞を受賞しました！おめでとうございます！！



* 1年生 豆乳食育教室、豆乳試飲 * 1～3年生 食品企業講話、試食 * 3年生 会席料理の食事作法（校外）



* 3年生 寄生虫館・食肉市場見学 * 1年生＆3年生合同 シェフによるピジョン実習と進路講話

11月15日（土）の授業公開では、2年生「総合調理実習」で、保護者に向けた試食会を計画しています。

レストランサービスの学習、今後の試作を経て、当日に向けて準備をすすめます。

2年生の保護者の皆様、どうぞご期待ください。

発行 都立赤羽北桜高等学校 調理科