

December

Nouvelle Cuisine!

33th Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



12月は、これまで取り組んできたコンテスト等の結果が出て、外部での表彰式もありました。学校外の活動も頑張ってきた成果が出て、達成感を得られるよい経験となりました。

1月は、いよいよ3年生の技術考查（専門調理師の筆記試験）と食育インストラクター認定試験が行われます。調理師免許取得後のキャリア形成に役立つ内容であることはもとより、高校3年間の学びの締めくくりとなる最後の試験です。1、2年生にとってはまだ先のことと思いがちですが、試験内容は3年間の学習の総まとめであり、これまでの学習の蓄積が大切です。進路設計と合わせて学習に臨みましょう。

【3年生】3年間の学びを締めくくる、専門性の高い学習活動



【和】鮫鰯の吊るし切りを体験！ 【洋】2日かけて本物のコンソメ作り！ 【中】点心のプロ直伝の月餅作り！



【実験】鮮度判定・発酵・真空などの様々な実験を通して学んだことを、卒業制作展で披露します。

今月のタイトル写真…（左から）*1年生おせちとお雑煮、2年生おせち（重箱）とお雑煮、3年生あんこう鍋

【2年生】季節感を生かした、テーマ性のある実習



飴細工…工芸菓子（ひき飴）体験
チョコレート…テンパリング理論の学習



西洋料理（フランス料理）の実習
ジェノワーズ（スポンジケーキ）実習



【1年生】食品に関する研究や開発をテーマにした学習



【左・中央】フルーツカッティング：ペティナイフ1本で美しくカットし魅せる技能の学習

【右】野菜を活用したレシピ開発：見た目や香り、味を知り、レシピを考案する学習

保護者の皆様へ

オンライン学習デー、および冬季休業中の課題について、ご家庭で様々ご協力を頂きありがとうございます。今後も専門高校らしい学びを行う上で、自宅での練習等にご協力をいただくことがあるかと思いますがよろしくお願いいたします。