

January

Nouvelle Cuisine!

34th Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



3年生は1月15日（木）に技術考査を実施しました。将来の専門調理師を目指すための筆記試験で、本校を会場とし、3年生全員が受検しました。合否は3月初旬に分かれますが、自己採点の結果からは、全員合格が期待されます。また17日（土）に、同じく3年生が、調理師養成施設協会が行う食育インストラクターの試験にも挑戦しています。

まもなく2月。一年間の学習をまとめる時期に入りました。3年生は卒業後の進路に向けて、2年生は最上級学年への進級に向けて、1年生は専門性の上がる2年生への進級に向けて頑張りましょう。

【3年生】卒業制作展に向けて（下級生・教員向けに実施）



2月5日の保護者向け卒業制作展に先駆け、調理科1・2年生や、お世話になった先生方を対象にしたビュッフェを実施しました。3年間の集大成を発揮することができました。

【3年生】技術考査・食育インストラクター認定試験



1月15日 技術考査

1月17日 食育インストラクター

今月のタイトル写真…（左から）*3年生 食品サンプル製作体験、2年生 西洋料理実習 1年生 松花堂弁当

【2年生】北区みんなで楽しむ食育フェアに参加しました



今年は、生徒がフェルトで作成したおせち小物を使った、おせち作り体験・かまぼこ体操を行いました。



触った感覚で野菜を当てるゲーム、郷土料理を当てるクイズ、コーヒーグラウンズの消臭剤作りも行いました。地域の方と交流しながら、日頃の学習成果を披露することができました。また外部企業や協会さんから景品のご協力もいただきました。たくさんの方に楽しんでいただき、食の楽しさを伝えることができてよかったです。

【1年生】和菓子作り



和菓子実習を行いました。春（3～4月）に向けて、草餅とわらび餅を作りました。

原料となる粉、生地の練り方、包あんなど、様々なことを学びました。2年生ではもっとレベルアップします！

2月5日（木）に、3年生の卒業制作展「Nouvelle Cuisine（ヌーヴェルキュイジーヌ）Third season」が行われます。3期生の学びの成果を、1人1人が料理に込めて披露し、集大成とします。卒業制作展のテーマは「私が作るスペシャリテ」です。これまでに身に付けた力を発揮し、家族やお世話になった先生方などにビュッフェ形式で提供します。この日にしか食べられない特別な料理の数々です。3年生の保護者の皆様、どうぞご期待ください。次号ではその様子を報告します。

発行 都立赤羽北桜高等学校 調理科