

February

Nouvelle Cuisine!

35th Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



2月5日(木)に、3期生の卒業制作展を行いました。今年は「私が作るスペシャリテ」をテーマに、この日だけの特別な料理を1人1人が考え、調理・提供しました。1、2年生もその様子を事前に体験し、先輩たちの努力や身に付けた技術・センスに感銘を受けたのではないのでしょうか。3年生にとっては最後の実習をしっかりとやり遂げることができました。これから先、様々な場所での活躍を期待しています。

3年生 卒業制作展 ～ヌーヴェルキュイジーヌ～

すべて生徒が一から手作りで。渾身の料理の一部を紹介します！(すべて紹介できず残念です…)



今月のタイトル写真…3年生 卒業制作展の調理風景(中国料理・日本料理・西洋料理)

日本料理 ～野菜の剥き物など、繊細な作業と盛り付けで四季の演出をし、素材の良さを引き出しました～



西洋料理 ～フレンチを中心に華やかに並ぶ料理の裏では、入念な準備とチームプレイがありました～



中国料理 ～四大陸の料理を満遍なく提供できるよう全体のバランスを考え、配膳も工夫しました～



3年生の保護者の皆様へ

2月6日(木)の卒業制作展「Nouvelle Cuisine (ヌーヴェルキュイジーヌ)」が行われました。多くの保護者の皆様にお越しいただき、生徒たちの集大成を披露することができました。

3年間、調理科の教育活動にご理解・ご協力を賜り心より感謝いたします。

ありがとうございました。

発行 都立赤羽北桜高等学校 調理科

