



March

Nouvelle Cuisine!

36th Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



3月7日（土）に3期生が卒業しました。おめでとうございます！！

卒業式の予行では表彰式を行い、全国調理師養成施設協会や東京都産業教育振興会の表彰対象者が多数表彰されました。調理師養成施設協会の技能奨励賞は、グルメピック出場に向けた取組や、養成科目において優秀な成績を残した生徒、実技試験等の取組など、3年間努力したことが評価されています。

1、2年生も先輩に続き、日々の学習に励んでいきましょう。

3期生卒業！ 表彰の紹介



技術考査（専門調理師）・食育インストラクター

調理師養成施設協会技能奨励賞

調理師養成施設協会会長賞

東京都産業教育振興会優良卒業生

（金賞1名・銀賞2名・銅賞3名）

今月のタイトル写真…（左から）3年生 表彰式の様子 1・2年生合同 進路講話（1、2期生）

2年生 レストランサービス研修&上級学校授業体験



ホテルニューオータニでコース料理を頂きながらサービスの実習を行い、高度調理専門学校では、分子調理を学び体験しました。

1年生 レシピ開発・地域貢献企画への参加と報告会



北海道中富良野町のふるさと納税返礼品のアスパラを使用したレシピを考案しプレゼンを行った企画の報告会を行いました。



生徒4名が2チームに分かれ、試作と提案したメニューは「アスパラのかき揚げ・一本揚げ」と「アスパラとトマトのパルミジャーナ（重ね焼き）」です。今回はその料理のほかクリームシチューやラベンダー風味のパナコッタと一緒に頂きました。

保護者の皆様へ

日頃より調理科の教育内容へのご理解とご協力を賜りありがとうございます。1年生は2年生になり、いよいよ大量調理、スクールレストランの運営やインターンシップがあります。2年生は3年生になり、進路活動と並行してより専門性の高い実習や実践的な学習が増えます。ご家庭でのサポートをよろしくお願いいたします。

発行 都立赤羽北桜高等学校 調理科