

December

Nouvelle Cuisine!

9th 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。1月以降も外部のコンテスト等に積極的に挑戦し、自身のスキルアップにつなげていきましょう。

今月は、いよいよ3年生の技術考査（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年間の授業の総まとめであり、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。

【コンテスト・コンクール入賞】シーフードコンテスト・作文コンクール（2年生）

水産庁長官賞
プロを目指す学生部門 受賞作品



3. 東京SKYブリーフ



👉シーフード料理コンテストでは「水産庁長官賞」を受賞！ 📄作文コンクールでは2名が「佳作」で入賞！



東京都産業教育振興会主催の作文コンクールは、実習やインターンシップ等の体験を通して学んだこと、学びを生かした将来の目標等について述べるものです。しっかりと文章で表現できました！

今月のタイトル写真…（左から）＊2年生スポンジケーキ実習・1年生おせち配膳写真・1年生おせち実習

今月のTopics！ 地域連携「北区食育フェア」に2年生が出展します

北区食育フェア

東京都立赤羽北桜高等学校 調理科2年生

令和6年1月21日(日) 赤羽会館 小ホール

クイズ・レシピ配布
学校紹介

ホワイトボードシアター

2つのゲームコーナー

～ソースは野菜でできている～
協賛：トキハソース株式会社

ぬりえコーナー

野菜の「色」に着目したオリジナルのぬりえを作成しました♪

楽しく遊びながら野菜について学ぼう♪

野菜の切り方を、和・洋・中(日本語・フランス語・中国語)で学べます！野菜を美味しく食べるためのレシピも紹介♪
協賛：エスピー食品株式会社

2年生「栄養」では、食育インストラクター認定(全国調理師養成施設協会)に向けて、地域の食育活動にも参加しています。調理師として食育の実践が必要なことはもちろん、地域の方への食育を通して地域の健康づくりへの貢献も行います。生徒たちは各グループで工夫して熱心に取り組んでいます。

【オンライン学習デー】自宅でCooking(1年生は1人一台端末を使用)

12月21日は、全校オンライン学習デーでした。調理科では1・3年生が専門科目の授業をオンラインで受講しました。1年生「食品」では、授業で学んだ地域企業の調味料を活用したオリジナルのレシピ開発に挑戦しました。自宅で調理し、成果を報告しました。3年生「調理」は卒業制作展に向け、自分の担当料理の試作を行い指導助言を受けました。



保護者の皆様へ

12月のオンライン学習デー、および冬季休業中の課題について、ご家庭で様々なご協力を頂きありがとうございます。また様々なコンテスト・コンクールや実技試験においても、自宅で練習を重ね試食をしていただく機会も多くあると思います。今後とも生徒の知識・技術向上のためご協力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