

January

Nouvelle Cuisine!

10 th Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



1月は、3年生の「技術考査」「食育インストラクター認定試験」が行われました。今年度、3学年揃ったタイミングで調理師養成施設協会の正会員となった本校では、調理師免許の全員取得に加え、将来の「専門調理師」や、「食育を指導できる調理師」の育成を行っています。試験の結果は3月初旬となりますが、これまで熱心に学習に励んできた成果が出ることを祈っています。

2年生は、地域の食育フェアに出展し、食育活動を実践しました。1年生はレシピ考案を行い、地域の食品企業に提案をしました。今後も地域に貢献できる調理師の育成に努めていきます。

【北区食育フェア】食育活動に参加し、地域の方々と交流しました（2年生）



👉 ホワイトボードシアター（シェフから、ソースの原料やソースを使ったおいしい料理の紹介を、クイズを交えて劇の形式で紹介しました）

👉 わなげゲーム
（野菜の葉・花から野菜への興味を促したり野菜の色を学ぶきっかけとしました）

👉 クイズ（野菜の切り方の名称クイズとレシピの紹介をしました）

👉 ボールゲーム 👉 ぬりえ



今月のタイトル写真…（左から）＊1年生中国料理開校式、2年生中国料理最終授業、3年生技術考査試験

今月のTopics！ 3学年で集合写真を撮影しました



タイの色「赤」3年生、「青」2年生、「緑」1年生 *中央は施設長（校長）

【コンテスト入賞】うみうまコンテスト

1、2年生が出場し、2年生が入賞しました



【フルーツカッティング】技術指導を受けました

1年生「食品」でタカノフルーツパーラーのフルーツクチュリエから直接指導を受けました



2月8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）」が行われます。1期生の3年間の学びの成果を、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「感謝」です。これまで支えてくれた家族や友達、お世話になった先生方、様々な方への感謝の気持ちを込めた料理を、ビュッフェ形式で提供します。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