



May

Nouvelle Cuisine!

14th Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



中間審査が終わりました。調理科では、一般の調理師試験や技術審査（専門調理師の筆記試験）の合格基準と同様に、どの科目も60点以上を合格基準とし、下回る場合はレポートの課題や追試を行い、毎回の審査ごとに課題をクリアして次に臨むよう指導しています。今回思うように点数がとれなかった生徒も、学習のコツをつかみ、しっかりと知識の定着に努めましょう。期末審査では実技試験も行われます。知識に加え、技術を身に付けられるよう自宅学習にも励みましょう。

2年生 「総合調理実習」 レストラン運営

今年の2年生のレストランが開店。「lumiere（ルミエール）～幸せの聖華～」です。

接客の様子、喫食する1年生等の様子は、裏面に掲載しております。ご覧ください。



今年の新作、松花堂弁当。新メニュー「北桜豆腐」をお披露目！

今月のタイトル写真…（左から）＊3年生特集！「西洋料理」「中国料理」「カサゴ丸ごと揚げちゃいました」

1年生歓迎会の様子 ～レストランサービスの学習成果を発揮できました～



施設長にも試食していただきました。 店長の挨拶



1・2年の担任の先生も試食



6月14日、21日（金）
生徒向けのランチ営業を行います。
たくさんの方のご利用をお待ちしています！

今月のTopics！ 【プロから学ぶ実習がスタート】（1年生）



日本料理

始めて銅鍋で作る、出汁巻き
玉子に苦戦しつつ頑張りました。
実技試験に向けて練習もします。



西洋料理

野菜の切り方をフランス語で学び
オーブンで仕上げるハンバーグに
も挑戦しました。

保護者の皆様へ

6月22日（土）、1～3年生保護者を対象に、2年生がレストラン運営実習を行います。大量調理を始めて間もないため、生徒たちに負担の少ない食数（70食）を予定しています。
生徒の安全第一で運営をしておりますため、どうぞご理解・ご協力をお願いいたします。