

June

Nouvelle Cuisine!

15th Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



6月は、専門講師の方を招聘した特別な授業を数多く行いました。どの学年も、これまで以上に新しい知識・技能が身に付いたのではないのでしょうか。また、今年度も様々なコンテスト、コンクールへの入賞を目指し、個人・グループ単位で様々なアイデア産出をしているところです。創意工夫や努力の成果が認められるよう、様々な授業から得られたことを生かし、取り組みましょう。

様々な専門講師（外部人材）による授業を実施しました（1～3年生）

【3年生】 ホテルオークラ元総料理長 芳賀先生のフレンチ、現代の名工 橋本先生の中国料理



【2年生】 盛り付けデザイナー飯野先生の指導と実践、馬淵Dr.による調理師の可能性の講話、パン特別実習



【1年生】 鈴廣による練り製品の特別授業、JAによる江戸東京野菜の講話、本校卒業生の進路講話



今月のタイトル写真…（左から）3年生 調理 専門性の高い実習＜中国料理・日本料理・西洋料理＞

2年生 スクールレストラン ～料理ができるまで～

【生徒向け ドレス・ド・オムライス ランチ提供】



割卵後は速やかに調理



ホットワゴンで運搬



完成!

【教職員向け 水無月弁当 提供】



大型炊飯器で炊飯



美味しく炊けました!

最終チェック後、蓋をします



手渡し

先生方喫食

今月のTopics! 【保護者試食会を実施しました】 (2年生 総合調理)



6月22日(土)に実施した、調理科保護者の試食会。
 たくさんの保護者にご参加頂き、ありがとうございました!

6月はどの学年も、忙しい一か月だったのではないのでしょうか。その様子はこの調理科通信をご覧頂いて分かる通り、どの学年も様々な分野のスペシャリストからの授業が数多く行われました。今月学んだことをしっかりと身に付け、今後の授業や将来に生かしましょう。