



Nouvelle Cuisine!

16th Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



期末考査が終わりました。調理科では毎学期末に実技試験が行われますが、どの学年も全員が一度で合格とはいかず、考査終了後、追試に取り組み、技術向上に向けて頑張っています。

7月は、1学期の学習を締めくくる、特色ある授業が多く行われました。1・2年生は初めて合同での授業を行い、先輩・後輩のつながりも生まれました。3年生は調理実習も本格派の特別な実習を行うなど充実するとともに、進路活動にも励みました。各学年、一生懸命に取り組みました。

【3年生】専門性の高い授業の紹介（調理・調理理論）



【日本料理】

鱧（ハモ）の骨切りを行いました。
数ある魚の中でも扱いが難しい鱧に
挑戦する貴重な実習となりました。



【パイピング】

シェフパティシエによる、アセットデセールの
盛り付け・演出とチョコレートでのパイピングに
挑戦しました。練習して上手になりたいです。



今月のタイトル写真…（左から）各学年の広報委員、頑張っています!!、3年生日本料理、3年生日本料理の食事作法（懐紙の使い方）

【授業公開】7月13日の土曜授業の様子を紹介します

初めての1・2年生の合同授業。2年生が1年生に鍋磨きや包丁研ぎを教えてくださいました！



先輩からの丁寧な指包丁研ぎ指導の様子



2学年合同で、器具の手入れや、進路設計・インターンシップに向けた学習等熱心に取り組みました。



高校で調理師免許を取得した後、調理師免許を生かして活躍中の先輩の講話の聴講

今月のTopics！ 【テーブルマナー】（3・2年生）

3年生 ホテル椿山荘東京（日本料理）



椿山荘の庭園



👉 女将から量での作法を直接教わりました。



👉 お箸や器の扱い、鮎の頂き方なども学びました。

2年生 シェラトン都ホテル四川（中国料理）



👉 円卓のマナー、サーバースプーンを使った小皿への料理の取り分け

👉 菅野料理長によるご指導

まもなく夏季休業です。調理科では休業中も全学年の集中授業、2年生のインターンシップがあり、忙しいではありますが、充実した夏休みを過ごせることでしょう。休業中も、2学期に向けて自宅学習に励み、また実技面を向上させる機会と捉え、自己研さんを行いましょう。