

November

Nouvelle Cuisine!

20th Plate

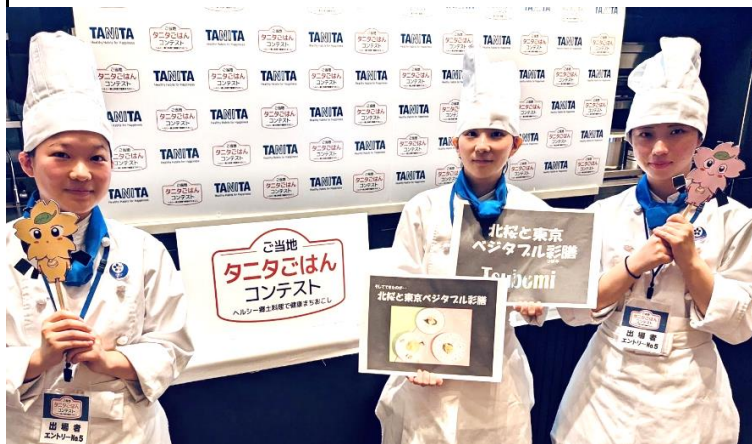
ヌーヴェル キュイジーヌ



今月は、様々なコンテスト・コンクールの結果が出てきました。生徒の努力が実り、多くのコンテストに入賞することができました。また、入賞には至らなくても、全国大会の本選に出場することができたものもあり、授業以外の内容にも挑戦した経験は、今後の糧となることでしょう。

さて、期末考査がはじまりました。筆記による試験のほか、学期末恒例の実技試験も行われます。（2、3年生はすでに実施。）日頃の学習成果を発揮できるよう、しっかり復習して取組みましょう。

【快挙！】様々なコンテスト・コンクールに出場、入賞しています



写真左 第1回カルローズメニューアイディアコンテスト学生部門「優秀賞」（1年生）
作品名：コヌレ

写真上 ご当地タニタごはんコンテスト全国大会出場（3年生）
作品名：北桜と東京ベジタブル彩膳

12月20日表彰式
東京都産業教育振興会 作文コンクール
優秀賞1名、佳作3名（2年生）



江戸東京野菜料理コンテストでは、調理科の生徒が連覇したことが東京新聞に掲載されました。昨年度は2年生の個人優勝、今年度は1年生3名のグループ優勝となりました。

馬込三寸ニンジンケーキに



今月のタイトル写真…（左から）＊3年生 最後の実技試験、2年生ローストチキン、1年生トキハソースによる授業

今月のTopics！ 黄綬褒章受章者・現代の名工による授業



黄綬褒章受章者で現代の名工である、日本料理の齋藤章雄先生にお越しいただき、授業を行いました。実習では、秋の食材をふんだんに使い、鯛づくしや吹き寄せを作りました。丁寧にだしをひき、一つひとつ繊細な作業を行うことで、料理の味に深みが出ました。実習後には、これから調理師を目指す生徒たちに向け、積み重ねの大切さについてのお話やエールのお言葉を頂きました。

【2年生 総合調理実習】保護者試食会を行いました



生徒たち一丸となって取組ました。ご参加下さった保護者の皆様ありがとうございました

【1年生 調理】ホテルニューオータニで、西洋料理テーブルマナーを行いました



一流の料理や盛り付け、食材について知り、マナーだけではない深い学びができました

3年生は卒業に向け、2月6日（木）に卒業制作展を行います。
これは、生徒一人一人が、3年間で培った知識・技術を発揮し、卒業記念献立を創りあげるもので、ビュッフェ形式で行われます。3年生の保護者の皆様方のご参加をお待ちしております。
（別紙にて詳細ご案内いたします）