

January

Nouvelle Cuisine!

22nd Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



1月16日(木)に、技術考査を実施しました。将来の専門調理師を目指すための筆記試験で、調理師養成施設協会に加盟している本校を会場とし、3年生全員が受検しました。可否は3月初旬に分かりますが、自己採点の結果、手ごたえのある生徒の様子もあり、全員合格を期待しています。また18日(土)に同じく3年生が、調理師養成施設協会が行う食育インストラクターの試験にも挑戦しています。

まもなく2月。一年間の学習をまとめる時期に入りました。3年生は卒業後の進路に向けて、2年生は最上級生への進級に向けて、1年生は専門性の増す2年生への進級に向けて精一杯取り組みましょう。

【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)



魚やかまぼこ(魚肉たんぱく質)をテーマに、クイズやさかなつり、わなげ等を行いました。



ホワイトボードを使ったシアターを行いました。来場者参加型で、楽しく学んでいただきました。

今月のタイトル写真…(左から) * 2年生 チョコレート実習、1年生 中国料理、3年生 技術考査

今月のTopics！ 最新技術や調理法を体験しました（全学年）

1月9日・10日の二日間に渡り、日本ハム株式会社にご協力いただき、調理師を目指す生徒に向けた特別授業を行いました。9日には1年生を対象に、若手社員のアイデアで開発された「グラフォア」という商品の実習や、食品メーカーが行う食育活動の紹介を頂きました。これからの食品産業を担う生徒たちへのメッセージもあり、SDGs配慮の重要性についても企業の取り組みを知ることができました。

10日には3年生を対象に、バーチャル工場見学を実施しました。北海道の旭川工場とリアルタイムで繋ぎ、オンラインで工場見学を行う最先端の試みでしたが、アバターや工場の案内人の方と対話しながらウインナーの製造工程の見学を行った後、見学内容について意見交換を行い、有意義な学びとなりました。

同じく10日、2年生は真空調理法を学習しました。食材を真空包装し、低温調理で食材を加熱することで、食材本来の旨味や水分を損なうことなく、安全で美味しい調理を行う技術を学びました。

【1年 生活産業基礎】



【3年 食品衛生】



【2年 総合調理実習】



検定試験等 合格状況

料理検定・菓子検定			豆乳検定
検定種・級	学年	人数	3・2年生27名が受検し、全員合格 学校在籍中は豆乳マイスターSの称号を得られ、卒業前の申請により、豆乳マイスターへランクアップします。
料理・1級	3	1	
料理・2級	3・2	13	
料理・3級	2	33	
菓子・2級	3	2	

調理科では、調理師免許取得のほか、様々な資格検定等にも挑戦しています。

3年間でLevel8まで行う学期末の実技試験の内容は、全国調理師養成施設協会の実技検定の基準で行っており卒業前に「実技検定グレードⅠ」を獲得することができます。

日頃の努力が実を結び、検定結果等の形となって残していくことで、将来の糧としていきましょう。

2月6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。2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、buffet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 都立赤羽桜高等学校 調理科