

June

Nouvelle Cuisine!

3rd Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



本校ではたくさんのコンテストへ挑戦しています。1年生（米、チーズ、寺島茄子）、2年生（シーフード、寺島茄子、とち高生料理コンテスト）、3年生（カルローズ、寺島茄子）、各学年高校生の斬新なアイデアと調理科で学んだ技法を組み合わせ、入賞目指して頑張りましょう！

また学期末には、各学年、実技試験が行われます。（2、3年生はすでに実施済）追試となった生徒も、調理師として必要な技能を定着させるため、最後まで諦めず取り組みましょう。

1年生 生活産業基礎
活躍する調理師による進路講話

3年生 調理 シェフパティシエによる進路設計の助言とパイピング実習



2年生 課題研究 テーブルコーディネート実習

日本テーブルコーディネート協会の田村七七子先生をお招きして直々に指導頂きました



今月のタイトル写真…（左から）1年・包丁とき、2年・生徒ランチ、3年・オークラ直伝！コンソメ実習

2年生 スクールレストランの様子

【生徒向けランチ提供】



【教職員向け弁当の提供】



～3学年保護者向けランチ提供】



入学前後からコロナ禍に翻弄された2年生たちの料理を頂く機会を嬉しく思いました。学習成果である水無月弁当、本当に美味しく頂きました。次の開催が楽しみです。（2年保護者）

今月のTopics！ 【調理実習～1クラス3展開の少人数制～】（3年生）



3年生の調理は、1クラスを3展開の少人数での授業を行っています。特別専門講師との距離が近く、知識・技術をじっくりと高めるとともに、少人数ならではの食材（大型魚等）が登場しています。

まもなく期末考査です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見てもらって分かる通り、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。

発行 都立赤羽北桜高等学校 調理科