

July

Nouvelle Cuisine!

4th 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。

さて、先月もお知らせしたとおり、夏季休業中に様々なコンテストに取り組むことが予定されています。休業中は、日頃の学校生活から離れ、出かけた先で新しい発見をすることができるでしょう。その新しい感性を生かした斬新なアイデア創出に期待しています。

各学年 実技試験の様子

1年生



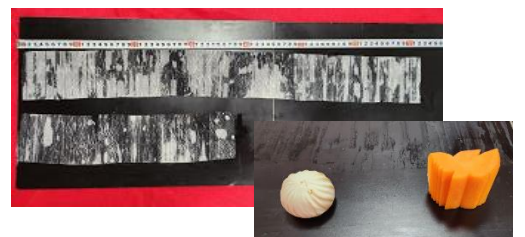
炊飯・だし・だし巻き玉子

2年生



オムレツ・蛋花湯

3年生



桂むき・トゥルネ・鳥人参

VIP!

3年生 中国料理【現代の名工 橋本暁一氏による実習】



今月のタイトル写真… (左から) 1年・JAによる江戸東京野菜の講話、2年・パン実習、3年・食品衛生実験

【授業公開】 7月15日の土曜授業では実習室内を公開しました

☆第1調理室・総合調理室☆

1、2年生が鍋みがきをし、1年生が優勝しました。

これまでに学習した内容や実習で学んだことをまとめ、見学者に対して説明も行いました。



👉江戸東京野菜の特徴を説明

👉優勝者の鍋！

ピカピカに磨けました

👉総合調理実習で行った

レストラン運営について説明



👉2学年合同の授業
を通して、縦の
繋がりが生まれます！

☆第2調理室☆

3年生が食品衛生学実験を行いました。

今回のテーマは「一般細菌と大腸菌の検出」。

培地に検体をまき24時間培養し観察しました。

今月のTopics！ 【中国料理テーブルマナー】（2年生）



白金にあるシェラトン都ホテルの中国料理「四川」にてテーブルマナーを行いました。

授業で学んできたサーバーの使い方を実践して、料理の取り分けをしたり、香辛料や食材についても学習することができました。

菅野料理長による特別実習を、2学期に実施予定です。

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、3年生は集中授業に加え校外授業もあり、忙しくもありますが、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

発行 都立赤羽北桜高等学校 調理科