

September

Nouvelle Cuisine!

6th Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



9月も、様々な活動を通して多くの学習をしてきましたが、どの学年もとくに力を入れて取り組んだのが文化祭でした。調理科では、クラス行事としての側面だけでなく、文化祭前日・当日・翌日まで調理師養成科目の授業としての側面もありました。大変なことも多かったかもしれませんが、各学年、学習の成果を発揮し、来場者に美味しさや感動を伝えることができたのではないのでしょうか。

10月は1年間の折り返しです。引き続き、専門分野の学習に励んでいきましょう。

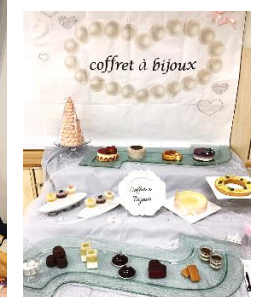
3年生 【集大成!】 展示・実演・製造販売

【COOKING ART】



圧巻!

7ジャンルの料理を、確かなコンセプトをもって、1つの作品に仕上げました



【COOKING LIVE】

生徒のパフォーマンスに「わあっ」という歓声があがりました



【Fruits Vinegar】

2日間ともに、すぐに売り切れるほどの大人気! お客様に直接販売を行う、唯一の場でしたが、接客もしっかりこなしました



今月のタイトル写真... (左から) 文化祭2年・3年・1年

2年生 ランチボックスの調理・販売



開校以来、初！
一般のお客様にも食事を提供する機会でした。
秋を意識した食材、色合いにも高い評価を頂きました。



1年生 フィナンシェの製造・販売



製造～販売まで、
細やかなこだわりを感じられる仕上がり。
ただ美味しいだけでなく、「桜」や「SDGs」などのコンセプトをもった商品で、本物の製菓店並みのクオリティを実現！



今月のTopics！ 【COOKING ARTの舞台裏】（3年生）

展示されている料理は「本当に生徒が作っているの？本物の食材？」という問い合わせも多かったほど、美しい仕上がりのクッキングアート。何か月も前から準備・練習し、前日には1日中、懸命に作っていました。その舞台裏写真を少しだけ紹介します。

