

November

# Nouvelle Cuisine!

8th Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



11月は、様々な秋の食材を使った調理実習も多く、どの学年も充実した1か月だったと思います。裏面にもありますが、様々な外部機関とも連携した授業も数多く行われました。また、3年生は最後の調理実習を終え、今後は卒業制作展に向けた取り組みを進めていきます。

さて、期末考査も終わり冬季休業も近づいてきました。調理科では、夏季休業同様、自宅学習期間にも様々な調理に関する課題が出ます。どれも今後に生かすことのできる重要な内容です。内容をしっかり理解して臨み、必要な知識・技能を身に付けましょう。

## 【総合調理 レストラン運営】生徒向けランチ・職員弁当・会席料理の保護者試食会を行いました



11月の2年生は、この1年間で最も忙しく、充実した月でした。2週にわたり校内の生徒に向けた中国料理のランチ営業、教職員に向けたお弁当の提供、そして会席料理の保護者試食会と続きました。クラス一丸となってよく頑張りました。3年間の養成施設の授業の中でもピークを迎え、乗り越えることができました。1年生にも先輩としての活躍ぶりをしっかり見せることができたと思います。

ご利用してくださった保護者の皆様、校内の生徒、教職員の皆様、ありがとうございました！！

📷 職員向けのお弁当

📷 サービスもしっかり学習

📷 担任の先生も嬉しそう♪



今月のタイトル写真…（左から）\*今月は3年生の少人数授業<和・中・洋>豪華食材のラスト実習！

## 今月のTopics！ 地域連携・外部機関と連携した様々な授業

### 【1年生 食品】トキハソース株式会社による授業

ソースの原料や製造工程について学び、調理も行いました。今後はレシピ考案し企業に提案、採用を目指していきます。地域の老舗企業の製品を活用してSDGsの目標達成にも貢献します。社長さんと一緒に記念撮影



### 【2年生 総合調理】吉野建シェフによる授業

フランス政府より農事功労賞シュヴァリエ受勲の一流シェフを招いた特別実習を行いました。シャメーヌ栗のポタージュと鶏肉のフリカッセを直接ご指導頂き、フランスでの経験談も聞きました。気さくにお話もして下さいました。



シェフを囲んで  
集合写真



### 【1年生 調理】ホテルニューオータニでの西洋料理テーブルマナー

御三家ホテルのひとつ、ニューオータニでの校外授業を行いました。初めてのことで緊張感もありましたが、マナーを学習しながら美味しいお料理を頂きました。またマナーだけでなく調理師として料理の盛り付けや彩り、食材の使い方、お皿の使い方（ソースのかけ方や余白等）についても学習することができました。



3年生は卒業に向け、2月8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、ピ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）

