

October

Nouvelle Cuisine!

7th Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



1学期から、様々なコンテスト等に取り組んできましたが、10月はその結果が多く出てきました。江戸東京野菜高校生料理コンテスト、十勝マルシェ料理甲子園においては、1、2年生が入賞し大きな成果を残すことができました。今後も学校外の様々な活動にも積極的に取り組み、社会のニーズに合った調理師を養成するとともに、生徒の活躍の場を多く設けていきます。また、結果にはつながらなくても、生徒一人一人が一生懸命に取り組む姿が見られる貴重な機会の一つとなっています。

【コンテスト入賞！】生徒たちが様々な場面で活躍しています

【江戸東京野菜 高校生料理コンテスト】



2年生1名（個人出場）が、優秀賞（優勝）を受賞！
1年生3名（グループ出場）が、特別賞を受賞！
寺島茄子の特徴を生かした、新しい食べ方提案が評価されました。

【とちぎマルシェ料理甲子園】



オンライン
決勝戦の様子

入賞作品

2年生3名（グループ出場）が、3位入賞！
また、惜しくも入賞は逃したものの、決勝にはもう1チームも出場することができました。

その他、以下のコンテスト等に取り組んできました。結果待ちもあり、今後の結果が期待されます。

- ・エシカル甲子園
- ・豆乳レシピ甲子園
- ・東京都産業教育振興会作文コンクール
- ・うみうまコンテスト
- ・シーフード料理コンテスト
- ・カルローズコンテスト 等

今月のタイトル写真…（左から）*今月は3年生の集大成！料理特集 プuffe実習・おせち販売中・すし実習

2・3年生 実技試験 3年生 技術考査（専門調理師 筆記）に向けて



3年生の卒業認定のための実技試験は、天ぷら、かに玉等、和・洋・中すべてのジャンルの料理を30分で仕上げる高度な内容です。1月の技術考査を見据えて、10月末の実施となりました。技術考査に向けた学習にも励んでいます。2年生も実技試験に向けて修学旅行前に練習しています。

1年生 ヴィーガン実習



プラントベースの献立



ヴィーガン忍者 参上



近年、様々な背景により代替食を必要とする方が増えている中、社会のニーズに合わせた調理師の養成が求められています。1年生栄養では、大豆ミートを活用したプラントベース献立の実習を通して、SDGsの視点で食肉と環境の関係性や、代替食の献立について学習しました。

今月のTopics！ 【校内外での様々な活躍（2・3年生）】



グルメピック出場（3年）
卒業年度1回のみ挑戦できる
調理競技に自らの意志で挑戦！



*かつお節削り体験の様子

食育活動（3年）
1月の食育インストラクター
認定試験に向けた実践活動。



地域企業商品を活用したレシピ採用
トキハソース株式会社のHPに掲載中。
ソースを生かした料理レシピの考案。

冒頭のタイトル写真にもありますが、1期生の集大成でもある「おせちプロジェクト」。今後は2期生、3期生・・・と受け継ぎたい歴史の第一歩です。現在絶賛販売中で、12月8日が申し込み切れとなっています。ぜひご賞味下さい。

お申込みは本校HPや校内のポスターからどうぞ！



発行 都立赤羽北桜高等学校 調理科