

# 西 ～にし～

Good News

## ■町田総合高等学校「クッキング部の調理専門学校による講習会受講」

本校は、総合学科高校として、「社会とのつながりを重視した実学志向の学び」に重点を置き実践しています。その1つとして、クッキング部が専門学校の先生を2回にわたりお招きし、特別講習会を受講しましたのでご報告します。

1回目は、6月17日（金）、吉祥寺二葉栄養調理専門職学校の先生方にご来校いただき西洋料理の特別講習会を実施しました。教えていただいたのは若鳥のチキンソテー。お肉が入ったフライパンにブランデーをふりかけ火をかけるフランベにし恐れながらも挑戦しました！ベーコンやトマトのソテーも重ね、ベリーソースとフォンドヴォーで盛り付けました。

2回目は、7月8日（金）、東京製菓学校の先生方にお越しいただきフルーツロールケーキの実習を行いました。ハンドミキサーを使わずに手混ぜでメレンゲを立てました。メレンゲの状態の見極めや生地<sup>なら</sup>の混ぜ方、型に流し入れ生地を均すやり方を教わりながら作業し、どの班も失敗することなく生地を焼き上げられました。焼けた生地<sup>なら</sup>に生クリームを塗り、フルーツを乗せて慎重に巻いたら、仕上げに粉糖を振りかけて完成。ふわふわのロールケーキが出来ました。メレンゲを手で立てるのは時間と体力のいる作業でしたが、お菓子作りの大変さを実感しつつ、終始楽しく実習を行えました。

（クッキング部顧問 実習助手・菅井深妃）



チキンソテーのフランベ！



チキンソテーの出来上がり

