大垣桜高等学校トピックス　　掲載日　平成２７年１１月１１日（水）

スーパープロフェッショナル・ハイスクール事業（ＳＰＨ）

食物科　「岐阜中央卸売市場」「調理技術コンクール」見学

日　時：11 月5日（木）

見学先：岐阜中央卸売市場・第 34 回調理技術コンクール

目　的：プロの調理師の錬磨した技術を学び、自分たちの調理技術の向上や意欲を高める。青果物や水産物の特色や流通のしくみについて学び、岐阜を PR できる商品考案の一助とする。

生　徒：食物科１・２年生　７８人

岐阜中央卸売市場

市場内見学

市場についての講話

第 34 回　調理技術コンクール

プロの作品から学ぶ

大垣桜高校の展示作品

陶磁器を学ぶ

様々な種類の包丁

技術・手法を学ぶ

食材は「作る人」、「運ぶ人」や「売る人」などたくさんの人が関わって私たちのもとに来る。いろいろな人の気持ちがこもった食材に、感謝して調理したい。

調理技術コンクールの作品のなかに私たちが学習している手法が使われている料理があった。改めて今の学習の大切さに気づいたので、基礎的な学習をしっかりして、技術を身に付けたい。

様々なアイデアや技術、手法を使った料理が見ることができ、刺激になった。私も人の心に残る料理を作っていきたい。