

食物科 1 年生 食品分析・調理技術向上研修

実施日：11月16日（水）

- 目 的：①コンクール作品の見学を通して、料理のセンスを磨くとともに、調理に対する意欲を高める。
②芸術鑑賞をとおして、感性を磨き、料理の盛り付けや創作料理の考案などにいかす。
③食品に対する安全・衛生管理意欲を高める。

第 35 回調理技術コンクール

岐阜県調理師会主催：岐阜県で活躍する調理師の方が技術の向上を目的に実施された岐阜の食材を用いた料理コンクールを見学しました。



「展示料理見学の様子」

食物科 3 年生の料理も展示しました。



岐阜県美術館



「美術館見学の様子」



「ワークショップ体験の様子」



「ワークショップ完成図」

美術の楽しさを体験する「ナンヤローネ」ワークショップ：作品から連想する石、布などの素材を集め、感じた思いを絵で表現しました。

ぎふクリーン農業研究センター



「残留農薬検査方法の説明」

＜生徒感想＞

調理技術コンクールでは、季節の食材を活かした料理や細工が料理にしてあり感動しました。調理師には美しく盛り付けができるような美的センスも必要だと思いました。

美術館の作品を見ているうちに、絵に吸い込まれるような感覚を味わいました。特に日本画の色合いはとても美しく、赤や青を引き立たせる色として黒や灰色を使うなど色彩の学習にもなりました。

ぎふクリーン農業研究センターで、残留農薬や米の食味分析など安全面も厳しい基準で検査され、食材が守られていることが分かりました。色どりのきれいな盛り付け、丁寧な作業、さらに、安全に配慮できる調理師を目指し日々学びたいと思います。