

食物科1年生 特別授業

- 日 時：令和2年1月20日（月）午前11時00分～午後3時00分
- 研修先：辻調理師専門学校（大阪府大阪市阿倍野区松崎町）
- 目的：（1）衛生管理の対策方法について学習する。
（2）専門学校の料理・製菓を通し、食材の知識や盛り付け方法を学習する。

衛生管理の講義



衛生管理の講義



手洗いの実践

調理前の衛生的な手洗いを実践。何秒かけて手首まで洗えるかを計測中です。

*目標は「50秒～1分」

先輩の話



将来の夢に向かって、頑張っている先輩の話の話を聞きました。

西洋料理の講義



牛フィレ肉のステーキ マデラソース

製菓の講義



モンブラン

〈生徒の感想〉

- 改めて手洗いの大切さを学び、正しい手洗いの仕方を復習することができました。きれいそうな手でも目に見えない菌がたくさんいるため、これからもしっかりと手洗いをし、まな板も使い分けたいです。
- 西洋料理では、肉の焼き加減の見分け方やソースの種類の多さを学びました。製菓では、栗の種類の違いによる味の違いやカフェで提供する際の盛り付け方のポイントなどを学びました。これから学ぶ西洋料理や製菓の授業が楽しみになりました。今後の実習も意欲的に取り組みます。
- 先輩の話や校内見学から、進路決定の参考になりました。