

全国高等学校家庭科食物調理技術検定

1級を受検しました

7月1日（日）に、生活文化科3年生フードコース選択者19名が家庭科食物調理技術検定1級を受検しました。

内容：指定調理（2品）を含めた供応食・行事食等の献立作成および調理、調理・食品衛生等に関する筆記試験

〔主題（課題）〕

「60歳祖母の還暦祝い」

- ・かつらむき、かつらむきを使った調理
- ・カスタードプディング



〔調理試験の様子〕

自分が作成した献立を基に、90分間の調理に臨みました。



〔生徒の感想〕

- ・決められた時間内で素早く作るには、たくさん練習し、手順を考えて作る順番を決めることが大切だと思いました。
- ・献立試験では、2級検定に比べ食品数も増え覚えることが多く大変でした。
- ・緊張しましたが、練習の時よりも早く調理することができたので良かったです。
- ・不安ばかりの検定でしたが練習を積み重ねて、苦手なかつらむきを本番では上手に行うことができ良かったです。
- ・検定中に焦ってしまったので、もう少し冷静にやりたかったです。今回のことを生かして家でも作ってみたいです。