

食物科 3年生 大量調理実習

新型コロナウイルス感染症の影響により、毎年5月から6月にかけて実施している「レストラン実習」が中止になりました。今年度は食物科の1、2年生の協力のもと、大量調理実習（大量調理の計画、発注、調理、衛生管理や食事環境とサービス等）を行いました。

大量調理実習の様子



3年生の生徒の感想

コロナ禍で集団調理ができるのか心配だったが、「コロナ禍だからできない」のではなく、何ができるのかを考え、みんなで話し合いながら準備をし、衛生面、食品管理、調理計画など細かいところまで配慮することができた。家族や地域の方に提供できなかったのは残念だったが、食物科1、2年生をお客様として迎え、「いいにおいがする。おいしいそう」と笑顔で食べてくれ、一生懸命作ってよかったと思った。これからも、想定外の大きな壁があっても、考えることや話し合うことで最善を尽くしたい。



さごしの素揚げ 味噌ソース



さごしの竜田揚げ 小松菜ソースかけ



チーズから揚げ



鶏肉のマスタード焼き