

食物科1・2年生 調理師専門学校特別授業

実施日 1年生:令和7年1月21日(火) 午前9時55分～12時45分

講師 辻調理師専門学校 野上 昌徳 先生

2年生:令和7年1月31日(金) 午前9時55分～12時45分

講師 辻調理師専門学校 加納 みどり 先生

科目「調理」「調理理論」の一環として、翌年度始まる西洋料理や製菓の実習に向けて基礎を学びました。

【1年生】

西洋料理の包丁の持ち上げ方、握り方、使った後の置き方、切った食材をまな板から移動させる時の注意点など、準備や下ごしらえのところから学びました。



生徒感想

“早く、多く切る”よりも“均一な仕上がりが”重要であると学んだ後、覚えただけの洋包丁の持ち方、動かし方で、野菜を切り、切った野菜の統一感を確認しました。切った野菜をまな板から移動させるときに「コル又」を使うと、手早くスマートにできたので、今後は授業で活用したいと思います。



【2年生】

和菓子の「練り切り」の技術を学びました。また、手で触って作った後、加熱せず提供するものであるため、高い衛生意識をもつことや道具や食材の衛生管理の重要性も学びました。



作品名【桜】

生徒感想

白あんともち粉で作った生地は優しい甘さで、和菓子が好きになりました。同じ材料でいろいろな色や形が作られ、季節や行事、目的に合わせてデザインが変えられるのも楽しいと思いました。桜花作りでは、均一な5等分が難しかったです。練習用生地で練習をしてから本番生地で作ったら、ちょっと上手に出来ました。いろいろな色や形で花や野菜などを作りたいと思いました。

