

食物科 レストラン実習

【実施日】3年生令和7年6月11日（水）、12日（木）、18日（水）、19日（木）

3年生の生徒が科目「総合調理実習」の授業の一環で、大量調理を行いました。「なつかしい学校給食」をテーマに献立の組み立て、発注、調理、原価計算、栄養価計算など全てを生徒が行い、完成した料理を食物科の1、2年生と職員に提供しました。



魚を揚げる準備



豆腐に味噌を塗る作業



中心温度計で計測



完成したデザートを配膳車に入れます



バイオマスプラスチックの利用・普及



【3年生の生徒の感想】

- 作業中に声かけをする大切さやオペレーションマニュアルを読んで自分で何をするかを把握し、考えることの必要性をとて感じました。
- 自分から声をかけたり、良いアイデアが思いつくまで仲間と一緒に考える等、相手を想って行動することや共働することが以前よりできるようになりました。衛生管理や食数の確認等一つ一つの作業にとて大きな責任が伴う実習でしたが、最後までどの工程にも責任もって終えることができました。この実習を通して多くの学びを得ることができました。また、無事に終えることができて安心しました。
- 準備から当日までとて忙しく、大変でしたが完成度の高い料理を仲間と協力して作ることができて嬉しかったです。また、食べていただいた方から「美味しかった」と言ってもらえて作って良かったと思いました。
- レストラン実習を終えて自分は料理が好きで、自分が作った料理を人に食べてもらうのも好きなんだと分かりました。