

食物科2年生 食物調理技術検定1級 全員合格

食物科では、「**食や調理に関わる知識**」と「**総合的な調理技術**」習得のため、1年次から2年次にかけて、『**全国高等学校家庭科食物調理技術検定**』を受検します。基礎的な包丁技術から始まり、様々な条件に従って自分自身で献立を組み立てたフルコースの調理に至るまで、数々の試練を乗り越え、**2年生40人全員が1級に合格しました。**

クリエイティブなメニューの考案や応用的な調理には、基礎基本の技術が欠かせません。この検定で身につけた「**確かな知識・技術**」を糧に、来年度、卒業研究作品の製作に取り組みます。



【1級：主題】45歳父の誕生日祝い

指定課題：かつらむき

指定調理：二色ゼリー



【準1級：主題】

17歳女子の通学弁当

指定材料：肉

指定調理：焼物



他の科目で学んだ**言語知識**、**デザイン技術**、**情報技術**を活かし、献立表を作成し、校内に作品展示を行います。

食をトータルプロデュースするためには、**教科横断的な学習**も必要不可欠です。