

人間文化科の生徒が調理検定に向けて専門家の指導を受けました（7/4(木)，7/5(金)）

7/4(木)と7/5(金)の2日間にわたり、人間文化科の3年生が全家食物調理技術検定に向けて、武蔵野調理師専門学校から中村昌次先生（公益社団法人日本調理師会 名誉師範）ほか3名の先生方を講師に迎え指導を受けました。

調理実習の内容は、「日本料理体験実習」です。メニューは、前菜として「烏賊の曙和え」「鴨胸肉の煮ロール」「アスパラとカニの黄味酢和え」、汁物が「赤出汁」、主菜は「天麩羅」でした。

見事な包丁さばきによる飾り切りの師範の腕前に、生徒は驚きながらも、習得に向け真剣に取り組んでいました。調理を終え生徒たちは、「生きたエビを扱うのは初めてで扱いが難しかったが、下処理がうまくいって天ぷらがカラッと揚がった」、「講師の先生方の手際の良さに驚いた。今回学んだことをいかして検定に合格したい」と感想を述べていました。



実習が始まりました 中村先生のご指導を仰ぎます



天麩羅に使うエビの下ごしらえ 真剣です



天麩羅が上手に揚げられました



完成です このあとみんなでいただきました