

家政科だより

令和8年2月13日発行

2年生家政科フードデザインの授業で料理講習会を実施しました

ものづくりマイスターの壹岐先生（つくば栄養医療調理製菓専門学校）にご指導していただきました。

1月28日（水）・29日（木）、つくば栄養医療調理製菓専門学校の壹岐先生が来校され、食物調理検定1級に向けての技術指導として、野菜の飾り切りを使用した「季節の野菜の炊き合わせ」をご指導いただきました。生徒たちは「ねじ梅」に初めて挑戦しました。丸いにんじんを五角形にすることがとても難しかったようで、そこから梅の花びらを作っていくのはとても苦戦していました。でも仕上がったものを見ると、とてもきれいな梅型に仕上がっていました。



つくば栄養医療調理製菓専門学校の壹岐先生にご指導いただきました



季節の野菜の炊き合わせ
エビのビスクスープ
民人だけでなく、レンコン
もかあいらしい花形に！



誰が一番きれいな
ねじ梅を作れるかな？

