

調理科通信

高岡龍谷高等学校
令和6年4月26日
No. 2

早いもので、新年度が始まってから1か月が過ぎようとしています。新一年生は中学校からガラリと環境が変わり、慌ただしい月だったのではないのでしょうか。いよいよ始まるゴールデンウィーク、ゆっくりと身体を休めて限りある時間を有意義に使ってほしいと思います。

5月10日（金）から中間考査です！

日頃からしっかりと授業を受け、ノートを整理していますか？ゴールデンウィークが終わるとすぐに中間考査が始まります。調理専門科目の単位認定（合格点）は60点です。直前になって慌てないように、今から準備して考査に臨みましょう。

休みを利用して調理実践を！

調理技術は日々の調理実践の積み重ねが大切です。学校がある日は忙しくてできない人も、この休みを利用してたくさん料理に触れてみてください。



〈3年生 総合調理実習の授業内容を紹介〉

総合調理実習では日本料理・西洋料理・すし・和菓子・洋菓子・集団給食など多種多様な調理体験を通して幅広い技術を身に付け、進路選択の参考になるように実施しています。

今年も多彩な内容を計画していますので、これからもお楽しみに。

回	日 時		内 容	講 師 (担 当)	場 所
	日付	時限			
1	4月11日	②～④	オリエンテーション 集団給食の献立作成について 調理室の清掃・環境整備	越田 ・ 西尾	第1調理室
2	4月18日	②～④	集団給食献立作成	越田 ・ 西尾	第1調理室
3	4月25日	②～④	集団給食献立作成	越田 ・ 西尾	第1調理室
4	5月2日	②～④	集団給食献立作成 弁当コンテストの献立作成	越田 ・ 西尾	第1調理室
5	5月16日	②～④	すし実習	富山県鮭商生活衛生同業組合 理事長 山下信夫先生 他	第2調理室
6	5月23日	②～④	集団給食実習① 弁当コンテストの献立作成	越田（集団給食実習） 西尾（献立作成）	集団給食室 第2調理室
7	5月30日	①～③	イタリア料理実習	アクアフレスカ 店主 小西富治先生（調4回卒）	第1調理室
8	6月6日	②～④	洋菓子実習	ぷちロール 店主 大澤安明先生	第1調理室
9	6月13日	②～④	集団給食実習② 弁当の献立作成	越田（集団給食実習） 西尾（献立作成）	集団給食室 第2調理室
10	6月21日	④～⑥	和菓子実習	大野屋 社長 大野隆一先生 他	多目的ホール 第1調理室
			1学期期末考査		