



1年生、調理検定4級に挑みます☆



生活科学科では、2年生から3つの専門のコース（調理・生活福祉・保育）に分かれて授業を行います。コースに分かれる前の1年生は全員が同じ授業を受け、調理実習・被服実習の基礎を学び、いくつかの検定に挑戦します。その中で、自分の進みたいコースを決めて、卒業後の進路につなげていきます！

今回は、1年生が1学期に行った、食物調理技術検定（調理検定）4級の様子についてお伝えします^^



調理検定4級では、「計量」と「切り方」の2つの種目について行います。

「計量」では、指示された調味料などを計量スプーンや計量カップで計測します。

「切り方」では、材料（きゅうり）を指定された切り方（半月切り）で切ります。



はじめに担当の先生の説明を聞いて、その後、砂糖と水をそれぞれ計量スプーンと計量カップを使ってはかります。砂糖の計量はへらを用いて正確に規定の分量をはかり、水の計量は計量カップを平らなところに置き、目盛りを正しく読み取ることが重要です。なお、計量の制限時間は2種類合わせて2分間となっています。



続いて、きゅうりの半月切りです。制限時間は30秒で、指定どおりの形や厚さに切らなければなりません。最初のうちは正しく切ることに苦労していましたが、授業や自宅での練習を通して少しずつ上達していきました。中には50枚以上切ることができる生徒もいましたよ！すごいですね^^

1年生の皆さん、高校生活初めての検定試験はどうでしたか？半月切り、難しかったですよね…。お疲れ様でした！苦労している生徒もいましたが、結果は生活科学科1年生36名全員合格でした！おめでとうございます^^

