



調理検定1級に挑戦します！



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。その内、調理コースでは、以下の表のように、調理検定の取得を目標に日々の授業を頑張っています！

そこで今回は、調理コース3年生が調理検定1級合格に向けて取り組んでいる実習の様子をお伝えします。

学年	検定名
1年生	食物調理技術検定（調理検定）4級（生活科学科1年生全員が挑戦します）
調理コース2年生	食物調理技術検定（調理検定）3、2級
調理コース3年生	食物調理技術検定（調理検定）1級



ニンジンを五角柱に切り、そこから梅の花びらの形になるように整えながら、その花びらを立体的にする「ねじ梅」という基本的な飾り切りを行っています。先生の説明を聞いたあと実習スタートです！3年生は今回が初めての挑戦ですが、とても上手にできていました。



続いて、オレンジババロアの実習です。主な材料はオレンジジュースと牛乳で、それをゼラチンで固めて完成です。

ゼラチンを溶かすときの温度が高すぎたり、しっかり混ざっていなかったりすると失敗することもあります。今回は全員きれいにできていました！さすが3年生ですね！！



調理検定1級では、今日紹介した「ねじ梅」と「オレンジババロア」以外にも、テーマに沿ったメニュー（前菜・スープ・メインディッシュなど）を自分で考えて、フルコースの調理にチャレンジします！

その様子はまた次の機会にお伝えします！3年生の皆さん、頑張ってください！！

