



時間内に量って切って！食物調理検定4級に挑戦！

生活科学科では、以下の表のように、食物調理技術検定（以下、食物調理検定）の合格を目標に日々の授業を頑張っています！

食物調理検定では、きゅうりの半月切りや計量といった調理の基本的な技術から始まり、日常食や弁当調理と段階を踏んでいき、最終的には供応食・行事食（コース料理）の調理ができる技術や知識を学んでいきます。

今回は、1年生が食物調理検定4級を受検した様子についてお伝えします。



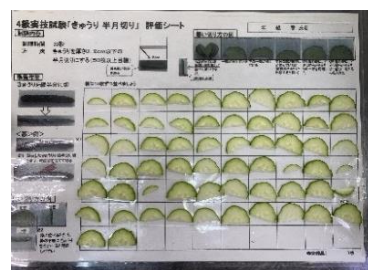
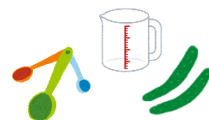
学年	合格を目標とする検定名
1年生	食物調理検定4級
調理コース2年生	食物調理検定3、2級
調理コース3年生	食物調理検定1級



食物調理検定4級では、「計量」と「切り方」に関する実技試験を行います。

「計量」は制限時間2分で、指定された分量の水や調味料を計量スプーン・カップで計量します。

「切り方」は制限時間30秒で、きゅうりを指定された切り方（半月切り）と厚さで切ります。



計量は砂糖と水で行いました。砂糖はへらを用いて正確に規定の分量をはかり、水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。

切り方はきゅうりを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^^

食物調理検定4級は1年生が初めて受検する検定です。初の検定ということで生徒の皆さんの緊張も伝わってきましたが、何度も練習した成果を見せてくれましたね！お疲れ様でした。

次は被服制作検定4級を受検します！その様子もお伝えしますね^^

