



コース料理を作ろう！食物調理検定1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、3年生が食物調理検定1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1級では、高度な技術を用いて、課題に応じたコース料理の献立作成・調理を行います。制限時間は90分で、前菜からデザートまで5品調理し、片付けまで完了させます。また、調理に関する筆記試験も行い、調理に必要な技術・知識が身についているか確認します。



食物調理検定1級はある設定（祖父母や父母、兄弟姉妹の祝い事など）に合わせた献立を考えます。その際に、対象となる相手の年齢や活動レベルに合わせた内容にしなければなりません。また、皮むき器や電子レンジなどの普段よく使う調理器具の使用が禁止の中、制限時間90分で調理・片付けの全てを行うため、調理技術はもちろん、調理の合間に片付けを行う段取り力や想定外な問題が起きた場合の臨機応変な対応力が求められる難しい検定です。

これまで食物調理検定1級合格に向けて何度も繰り返し練習してきました。そのため、多少の緊張はあったものの落ち着いて本番に臨めたのではないかと思います。最後は検定員の先生からお褒めの言葉をいただきましたね！調理コース3年生の皆さん、お疲れ様でした^^

