



食物調理検定3級に挑戦します！

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、調理コース2年生が食物調理検定3級合格に向けて取り組んでいる、マセドアンサラダと吉野どりの吸い物の調理実習の様子をお伝えします。



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3級では、食品の調理上の性質等を理解し、日常食の調理ができる技術・知識を身につけることを目標に、指定された2品の調理を盛付けや片付けの時間も含めて40分以内で行います。

制限時間内に終わるためには、調理工程をイメージし、効率よく作業する必要があります。



じゃがいもの皮むきやさいの目切りを行っています。

細かい作業で慣れない内は時間がかかりますね。



マセドアンサラダとは、じゃがいもやきゅうり、にんじんなどの具材をサイコロ状にした角切りサラダです。

吉野どりの吸い物とは、鶏ささ身を使ったお吸い物です。

2年生は調理コースで行う初めての調理実習でした。時間制限がある中での調理は難しかったと思いますが、最後は各自が調理した料理をおいしく試食できてましたね！

今回の実習の反省を次に活かして、また次の実習でも頑張りましょう！！

