

おせち料理を勉強しました。



～生活デザインコース（食物系）

今年も残りわずかとなりました。これからクリスマス、お正月と大切な行事の続く季節となります。

12月2日、生活デザインコース（食物系）の2年生は、武蔵野調理師専門学校の中村先生をお招きして、おせち料理を教えていただきました。健康観察、手洗



い、消毒など感染予防をしっかりと行い、野菜の飾り切りや錦卵、魚の西京焼き、お煮しめ等を自分たちで作りました。



芸術品のような飾り切り

人参が金魚や鳥に、大根が素敵なお花に変身しました。プロの盛り付けの見事さ、皆、感動！



人参を梅の花型に包丁で切ったり、卵を裏ごししたりと予想以上に大変そうでしたが、中村先生をはじめとする講師の先生方の丁寧なご指導により、生徒は楽しそうにまた、懸命に実習に取り組んでいました。





飾り切りの基本を教えていただきながら、人参やしいたけの飾り切りに挑戦！



出来上がったお料理をきれいに盛り付け、試食しました。感染予防のために前を見て静かに試食しましたが、皆、大満足の様子でした。先生が作ってくださった炊き込みごはんやかきたま汁の美味しさに感動。おかわり続出でした。



生徒の皆さんには、今回の経験を是非、お家でも披露してほしいです。また、自分の進路についてより具体的に考える機会になってくれたらと考えます。

武蔵野調理専門学校の方、

ありがとうございました。