

## 食育調理コース専門教科・臨時休業中の課題

**新2年生** 調理実習・・・6cm高さで大根の桂むきを練習する 目標（30cm長さ）

食文化・・・専門教科「食文化」で使用するノートを用意してそのノートに書くこと。（様式1のような表を作って）

内 容

「地元の季節ごとの郷土料理を調べる」

- ①「郷土料理」とは何かを調べる
- ②四季（春・夏・秋・冬）ごとに地元（家庭）でよく食べられている郷土料理名を記入し、それについて詳しく調べてまとめる（お家の方に聞いたり、ネットで調べたり、辞書を見たり）  
イラストや写真が貼ってあると、なお良い。

**新3年生** 調理実習・・・8cm高さで大根の桂むきを練習する 目標（30cm長さ）

総合調理・・・3年間の集大成である「卒業作品展」に向けて内容を考える

○テーマ ○作品内容

スケッチブックを用意してその中に書くこと（様式2のように）


（ダイソーなどで購入できます）

<作品作成にあたっての注意>

- ①見せる（魅せる）料理であること（人の心をひきつける）
- ②見映えがよい料理であること（外から見て立派である）
- ③家庭料理ではなく、専門料理（和・洋・中）の作品が主であること（進路先に応じては他の分野も可）
- ④食べるための料理ではないので定食やコースにししない（主食や汁物などをそろえなくてもよい）
- ⑤技術を披露するようなもの（飾り切りや様々な技法）をとり入れたものでもよい
- ⑥展示する季節は2月「春」であるので、その時期に合わせた内容にするのが望ましい（季節の食材や演出）
- ⑦3年間の集大成であるので、家庭で作るような料理ではない

※テーマから考えても、作品から考えてもよい。（最終的にテーマ名を決定する）  
これまでの先輩の作品写真（添付）を参考にしたり、ネットで他校の卒業料理作品や料理コンクール作品を検索してスケッチブックに材料や作り方やイメージ図などを記入し、思案してくること。

様式1 (2年生・記入例)

課 題 「地元の季節ごとの郷土料理を調べる」	
①郷土料理：地域の生活の中で作られた・・・	
②四季ごとの郷土料理を調べる 地域名 ( ○○ 県 ○○ 市 ○○ 町・村 )	
春	料理名 きりたんぼ 情報源 (ネット・家族・その他 調理用語辞典)
	かために炊いた飯を突きつぶして串に付けて焼いたもの やりの先に布などを巻き付けたたんぼやりに形が似ているかたこの名がある。 
夏	料理名 情報源 (ネット・家族・その他 )
秋	料理名 情報源 (ネット・家族・その他 )
冬	料理名 情報源 (ネット・家族・その他 )

\*由来、どんな時に食べるか、意味などもまとめなさい。



卒業作品展これまでの先輩の作品やコンクール作品写真







Set of vegetables  
野菜の定例(春)  
佐藤 功次



Bon anniversaire  
3-5 寒河江有紗



雪月風花



春の錦礼



庄内に感謝



集大成  
佐藤 玲惟



過去と未来  
関谷 沙太