

生活科 授業風景

3年「調理」

7月 食物調理技術検定2級に挑戦しました。

「18歳女子の夕食献立」 指定調理「肉・ジャガイモ」

献立作成、試作を何度も繰り返し、時間内に一人で三品を完成させました。
調理作品例です。



季節の行事食や旬の食材をつかった調理を学んでいます。H28年の主な実習

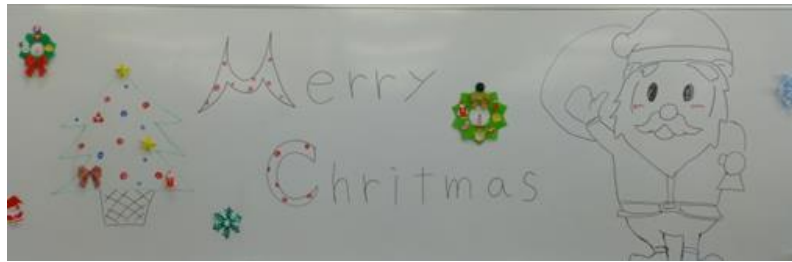
春～夏・・・さくらもち、夏の検定に向けて献立作成や準備

秋・・・秋刀魚の三枚おろし、宮農の野菜やかぼちゃ、きのこなど
秋の味覚を使った調理

冬・・・皮から作る手作り餃子

クリスマス会（献立作成から食材の購入、盛り付けまで各班で行いました。）





12月 東北電力岩沼営業所にて、IHクッキング調理講習会に参加し、お正月料理を教えてくださいました

