



クックトレーニング実習を選択しています！



(左) 埼玉県立南稜高等学校卒業 浅野 奈央 さん

(右) 千葉県立野田中央高等学校卒業 山崎 美緒 さん

Q.クックトレーニング実習はどんな授業で、どんなことが身に付いていますか？**A.浅野さん**「盛り付け方を意識し、彩りも重視するのでお店で提供されるような料理を作ることができるようになりました！完成した料理を写真に残しておくことで自宅と同じメニューを作る時や、今後の実習にも役立つので必ず作った料理は写真を撮り見返すようにしています。」**山崎さん**「事業所など、その職場の仕事内容、様々な年齢層、女性社員に考慮したレディースランチや、季節に合った旬の食材メニューなど、沢山の知識を得られます！また、班員と協力して1つの料理を作成し、切り方や盛り付け方を見ながら試食をすることでやり甲斐と達成感を得られます。」**Q.クックトレーニング実習で印象に残っている授業があれば教えてください。****A.浅野さん**「班の皆でメニューを考えたワンプレートランチです。」

野菜たっぷりを意識して作成したビビン麺はとても美味しくやり甲斐を感じることができました！」

山崎さん「毎回とても美味しい料理ですが、印象に残っているのは「夏バテ防止メニュー」です。夏の旬野菜を使用し、彩りに力を入れた料理でした。とても美味しく浅野さんと全部ペロリと食べてしまいました(笑)」

Have a nice school life