

食調 NEWS FLASH

2学期が始まりました。残暑厳しい時期ですが、体調管理に十分注意して、日々の授業に全力で取り組みましょう！今回は1学期の授業の総集編です。どうぞご覧ください。

1年生 基礎調理



初めてのMY包丁！



野菜の切り方講座



40名の仲間です。全員集合！

3年間頑張りましょう！

(撮影時のみマスクをはずしました)

2年生



日本料理の露崎昇先生は、新座総合技術高校食物調理科の卒業生（第7期生）！調理技術はもちろん、料理と真剣に向き合う心についても教えて下さる先生です！

中国料理の甲賀安雄先生は、麵打ちの達人！2学期の授業では、手打ち麵の作り方を教えていただきます！皆さんお楽しみに！

3年生



懐石料理実習



四川料理実習



食品衛生実験

夏休み特別講座「東京製菓学校の先生による製菓実習（マジパンを作ろう）」



素敵な作品ができました！



先生の作品！ かわいい動物園☆☆

中学生の皆さん！ 私たちと一緒に調理の勉強をしませんか？ 10月3日（土）には学校説明会&体験授業を企画しています。食物調理科に興味のある方、進路について迷っている方、ぜひ、足をお運びください！！（要予約）