

# 食文化創志科3年生 専攻別調理実習「リエゾンキッチン」

## 知 好 楽

「何事をするにしても、知ってるだけの人より好きである人が勝っており、更に好きだけの人より楽しむ人が勝っている。つまり何事も楽しんでやる人にはかなわない」

- ・調理、製造技術の習得と料理メニューの考案や食品の開発等
  - ・レストランシミュレーション学習（①校内生徒教職員対象 ②保護者及び地域等対象）
- +
- ・地域の食材（食文化）の理解と地域食産業との交流
  - ・食の学びとSDGs・食育の推進
  - ・ICTを活用した食の学びと情報発信、学習成果の発表（中間・最終）
  - ・高大（校内他学科含）連携と地域連携
  - ・進路学習
  - ・その他、検定やコンテストへの積極参加（作品発表会や交流行事の企画を含む）等



授業日：毎週木曜日（1～4校時）※12月まで

### 専攻別調理実習グループ

- ①日本料理・・・菊池先生.遠藤先生.柏葉先生
- ②西洋料理・・・作間先生.堀田先生
- ③中国料理・・・今田先生.三浦先生
- ④麺料理・・・高橋学科長
- ⑤菓子/パン・・・月本先生.二宮先生
- ⑥給食料理・・・鈴木（ゆ）先生.真木先生.鈴木（孝）先生.三浦先生

社会との繋がりを見出し  
進路に結び付けよう！

