

食物調理技術検定4級を実施しました!!

生活科学科1年生の「家庭基礎」の授業では、食物調理技術検定4級に挑戦します。調理の経験がほとんどない生徒も多く、包丁の持ち方・手の添え方・姿勢など、繰り返し練習に取り組んできました。



食物調理技術検定4級では、包丁技術（きゅうりの半月切り・30秒・2mm以下）・計量などの実技試験と、日常生活の基本とした筆記試験をします。30秒で2mmという薄さに加えて、校内基準50枚に苦戦する生徒たち。何回も練習をしていざ本番。初めての検定に緊張した様子も見られましたが、練習の成果を発揮できたのではないのでしょうか？計量では器具操作も練習の成果が出ていました。



ソーシャルディスタンスを確保しての受験。

○今、家族の中で私の呼び名は「きゅうり」になってます（笑）。

<生徒感想>

○家で練習したきゅうりのほとんどが授業で教わった「ゆかり和え」「塩昆布和え」になりました。