



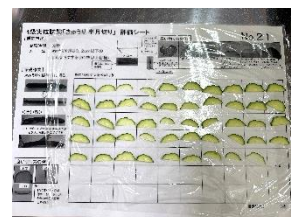
生活総合科だより



食物 3 級検定 (1 年生)



食物 3 級の課題は、きゅうりの半月切りと塩の計量でした。何度も練習し、飽きるほどきゅうりを消費しました。短時間で正確に包丁を扱うことはとても大変でしたが、今後に生かしてほしいと思います。



食物準 1 級検定 (2 年生)



1 学期終業式翌日、2 年生が「17 歳男子通学用弁当」の検定に臨みました。何度も練習を重ね、改良し、栄養バランスを考えた弁当をそれぞれ工夫しました。練習を重ねるにつれ、時間を短縮できるようになったり、盛り付けがよくなったりと毎回成長が見られました。

保護者の皆様におかれましては、材料の準備など大変お世話になりました。

次は 1 級の供応食です。準備をしっかりしていろいろな料理を作れるように頑張ります。

食物 1 級検定 (3 年生)

～22歳姉の誕生祝い～

指定調理: ホワイトソース、ホワイトソースを使った調理、二色ゼリー



大変よく頑張りました🌟

今回の 1 級検定は、3 年生がこれまで積み重ねた技術や経験を存分に発揮し、素晴らしい内容となりました。様々な調理法や飾り切りへの挑戦、お祝いの表現方法など、それぞれがこだわりをもって、自分の目指す供応食を作り上げました。審査員の先生から、「お店レベル!」と高評価をいただいた作品もありました。食べる人を思いやる気持ちが、素敵な作品につながったと思います。この検定で得た学びを生かし、彩り豊かな食事を楽しみましょう。