

ホテルシェフとの協働授業（キャリア教育の一つの取り組み）

ホテルラングウッドのシェフの皆様が3年生調理実習を指導

今年度よりホテルラングウッドのシェフの皆様にご協力をいただき、3年生の家庭科調理実習のご指導をいただきました。この取り組みは荒川区の地域の皆様のご支援により、キャリア教育の視点で外部人材による教科指導の一環として行っているものです。

プロの包丁さばき、盛りつけ方、片付け方の素早さ等、その技術力の高さは生徒の視線を釘付けにしました。プロの技で将来の職業へのあこがれ、日頃の学ぶ姿勢の重要性を教えてくださいました。今回のプロのシェフによる調理実習は、たくさんのことを学べる大変貴重な機会となりました。



調理実習の感想 3年女子

とても忙しかたのですが、出来栄はとてもよく、感動しました。ほとんどの生徒だけで作ったのに、まるで本当にホテルで出されたもののような完成度で、とても達成感がありました。
フレンチトーストも、スノーも、とてもおいしかったです。ニンニクのみじん切りをほめていただいたのがとても嬉しかったです。私はトマトがあまり好きではないのですが、今日作ったスノーは、少し抵抗なく、おいしくいただくことができました。
フレンチトーストは、本当には、心が落ちそうなほどおいしく、あつという間に食べ終わってしまいました。家でも作ってみようと思います。おやつた度いいですし、母に作ってあげたい喜んでくれると思うので、本日はお忙しい中、本当にありがとうございました。



調理実習の感想 3年男子

本日は、第三中学校に来て下さりありがとうございます。何度か作ったことがありましたが、格にならないほどおいしいフレンチトーストとミネストローネを作ることができました。家でも同じように作ってみたいと思います。そしていねいに教えて下さりありがとうございます。とても分かりやすい説明でした。ぜひまたこの三中に来て、先輩たちに教えてあげてください。機会があればレストランに行き、シェフの料理を食べに行きたいと思っています。



調理実習の感想 3年男子

料理初心者である私に、分量から切り方から何までご指導して頂きありがとうございます。
料理も勉強と同じで、練習して積み重ねていかなければうまくならないと思います。今まで全く料理をしてきていなかったため、興味を持って少しずつ取り組みたいと思います。
お忙しい中、ご指導ありがとうございました。



調理実習の感想 3年女子男子

今日は、いねいに教えて下さりありがとうございます。ニンニクをいためる時に少し、こげてしまったときも、どうすれば良いか教えていただいたり、手伝っていただいたりして最後は、とてもおいしいミネストローネができました。また、前で説明を聞いているときもとても分かりやすく、楽しく学ぶことができました。
ミネストローネでは、化学調味料を使わずに、材料の野菜やベーコンだけのおいしさが味わえて、とてもおいしかったです。フレンチトーストは、いちごのソースととても合っていて香りも味もおいしかったです。ほなので家で作ってみようと思います。
今日は、本当にお忙しい中、来ていただきありがとうございます。