【みやぎハイスクール通信（１０月掲載号)】

＜外部講師　調理　特別授業＞

７月６日（月）に家政科３年生１３名を対象として、調理の特別授業が行われました。岩沼市に店舗を構える、ビストロサンテのシェフ、遠藤貴幸先生をお招きし、「鶏モモのソテー　きのこのクリームソース」「ニース風サラダ」の２品を生徒に教えていただきました。調理のコツ、美しい盛り付けの仕方など、興味深い内容で、参加した生徒達も熱心に技術の習得に励みました。

試食の際は、手に入りやすい食材でも、ここまで味に深みが出たり、おいしいと感じられることに感動し、今後の家庭科技術検定１級のコース料理作成の参考となったようです。プロの調理の際の手さばきや、準備や調理の仕方などを目の当たりにし、調理の奥深さを再確認する時間となりました。

生徒の感想：「私の印象に残ったことは彩り、肉の焼き方、盛り付けです。彩りでは５つ以上の様々な色を使い、見た目のバランスをとり、とてもきれいでおいしそうに仕上がりました。肉はオーブンを使うことでさらにカリッとするので、食感も倍増して楽しめるな、と思いました。自分で作ってみて、やはり練習していかないときれいにできないと感じました。」





