

高等部6・7組 調理実習

「和菓子づくり」

高等部6・7組では、「基礎的な調理技術の習得」をねらいに4月から継続して調理実習に取り組んでいます。

はじめは、ガスコンロの使い方のマスターをねらいに、羊羹をつくりました。弱めの中火、とろ火と指定された火加減にコントロールするよい練習になりました。

次につくった料理は、果物寒天ゼリーです。包丁の技術習得をねらいに、果物を切る経験を積みました。

最後は電子レンジに慣れることを目的に、練りきり菓子をづくりました。W（ワット）数の意味や操作方法の説明を聞き、練りきり菓子の材料のひとつである求肥を、レンジを使ってづくりました。

今後は、これまでに培った知識をもとに、自分たちで舞鶴をモチーフにした和菓子をデザインし、実際につくります。どんな和菓子が出来上がるか、今から楽しみです。

