

家庭科「フードデザイン」の授業で食物調理技術検定3級を実施

本校では、総合学科として「人間・環境」系列を設置しており、3年次生の選択科目として家庭科専門科目「フードデザイン」を開設しています。

「フードデザイン」の授業では、毎年、「全国高等学校家庭科食物調理技術検定3級」取得を1学期の大きな目標としています。

この「全国高等学校家庭科食物調理技術検定」は、食物調理に関する基礎知識と技術・学習意欲・チャレンジ力・段取り力・想像力・忍耐力を身につけるものとして全国家庭科教育振興協会が主催する検定です。特に4級と3級は日常の自立に対応した種目・内容、2級と1級は社会に対応できる職業人、スペシャリストをめざすものです。

今年度は、6月24日と7月1日の2日間で、33名の生徒が検定にチャレンジしました。今回の検定料理は、吉野どりの吸い物、涼絆絲(リャンバンスウ)でした。生徒たちは日頃の授業で筆記試験対策学習や実技練習、さらには生徒どうしでの相互評価を行うなど、検定合格に向けてしっかりと取り組んできました。

はじめて、検定風景を見た私にとって、真剣に取り組んでいる生徒の姿がとても新鮮に映りました。また、試験官の先生から調理上のポイントについて細かいチェックを受けていたこともあり、調理室全体に良い意味での緊張感があふれていました。

生徒たちは、このような体験を通じ、食の大切さや、学ぶことの大切さを大いに感じ取ってくれたと思います。これからも続けていって欲しいものです。



家庭科調理実習室での検定風景



検定料理の調理に必要な食材や器具