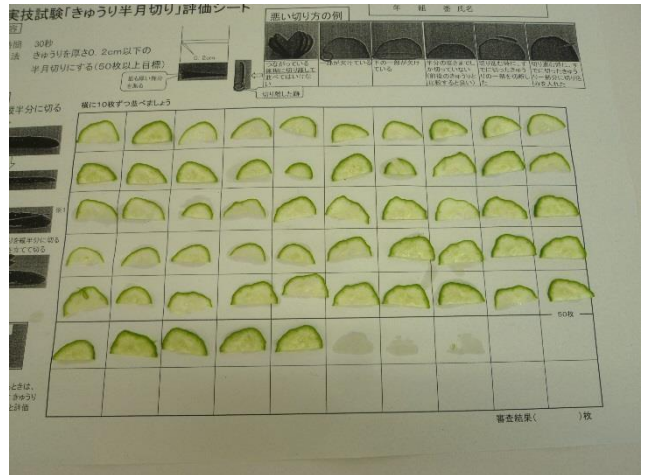


全国高校家庭科技術検定食物調理4級

R1. 5. 27

生活創造コース2年生は、5月27日（月）に、全国高校家庭科技術検定食物調理4級の検定試験に挑戦しました。検定の程度は、調理の基礎である切り方・計量ができることです。

きゅうりを30秒で50枚以上、0.2cmの厚さに半月切りにしなければなりません。練習では、なかなか50枚を超えられず、何度も時間計測を行いました。本番では、全員が50枚を超えることができました。



<教科担当から>

授業では、なかなか50枚の壁が超えられず苦労しましたね。学校でも家庭でも練習を積み重ねました。包丁の持ち方や立ち方、きゅうりを押さえる手の形、動かし方など細かいところを意識して受験することができました。

緊張していたので、力が発揮できるか心配していましたが、全員が見事に30秒で50枚以上のきゅうりを半月切りにすることができました。今回身につけた技術は、調理の基礎になります。

上級に合格するために、基礎基本を大切にしていきましょう。