

令和元年度 普通科 生活創造コース

全国高校家庭科技術検定

食物調理2級検定

R1. 7. 6(土)

生活創造コース3年生は、7月6日(土)に、全国高校家庭科技術検定食物調理2級に挑戦しました。内容は、17歳女子の通学用弁当献立作成を行い、制限時間50分で弁当を作る実技試験です。肉40gを必ず用いて、焼き物を一品弁当の中に入れることが条件です。

制限時間があるので、時間を意識しながら緊張して弁当を作っていました。



<生徒の感想>

本番の検定試験は、練習のときよりもスムーズにできたと思う。練習のときは、段取りが悪く、品数も多すぎたため制限時間内にできなかったが、本番は、時間配分も良く手際良く調理することができた。時間に間に合うことはもちろんのこと、野菜の大きさを切り揃えることやじゃがいものゆで具合にも気を配った。その結果、納得のいくお弁当が完成し合格することができて大変嬉しかった。