

◎ 新校舎二階の一角に、「創志リエゾンキッチンホール（総合調理実習室）」という素敵なスペースがあります。

◎ 調理科3年生が週2コマ、食文化創志科2年生が週1コマずつ、集団調理や給食作りを実習する部屋で、レストランサービスを学ぶエリアでもあります。

◎ 過日、高大連携の一環として、仙台大学の真木瑛（まきあきら）先生を講師に迎え、「総合調理実習」の授業が行われました。



## ◆生徒の感想◆

◇ 去年集団給食実習を行う予定でしたが、コロナの影響で出来ず、卒業するまで行うことができないだろうと思っていました。大学に進学するという目標と同時に栄養の知識を高校で学ぶ貴重な機会を頂いたので、自分の進路達成に向けて給食実習で知識を豊富にし、学んでいきたいと思います。(3-3 高橋真叶さん)

◇ 今までの実習に比べて、より実践的な内容で調理ができそうだし、集団調理といった今までしたことのない形式を経験できるということで楽しみにになりました。普段、私たちが使うことがなかったり、先生方が使うような機器を使用できる貴重な場になると思うので、自分ができることに積極的に取り組み、少しでも多くの力を身に付けられるように頑張っていきたいです。将来、調理場で働くとなった時に、この経験は絶対に活きると思うので一回一回の実習を大事に、有意義にできるようにしたいです。(3-2 熊谷怜真君)



◇ 今回の話を聞き、初めはなんだか難しそうだなと思っていたのですが話を聞いているうちに楽しそうだなとも思えました。慣れるまではきっと大変でしょうが、その分調理の楽しさや調理師の大変さ、栄養士の役割が見えてくると思いました。将来や大学に入ったとき役に立つでしょうし、これからの授業が楽しみです。(3-3 駒本優璃さん)

◇ 今回、初めて総合調理実習室の中を見て、1番印象に残っているのは回転釜です。テレビ等では見たことはあったけれど実際目の前にするのは初めてだったのでとても迫力があって凄かったです。その他にも初めて見る調理機器があり、どれも見ていて楽しかったです。これからの集団調理実習がとても楽しみです。(3-3 小林萌夏さん)

