

1年生の授業紹介 「調理学実習Ⅰ」

みなさん、こんにちは！ 大学生の長い長い夏休みが終わり…9月24日から後期が開始しました！
今回は、スポーツ栄養学科1年生の授業「調理学実習Ⅰ」について紹介します！
調理学実習Ⅰは、基本的な調理操作と調理技術を習得することを目的とし、献立作成や衛生管理などを学んでいく授業です。 調理学実習を楽しみにしている学生さんは多いです😊

〈調理学実習Ⅰの日程〉

月	内容
9月	①オリエンテーション
10月	②【外部講師】包丁の手入れと野菜の切裁 ③【外部講師】基本の調理と盛り付け（とんかつ） ④だしの取り方と炊飯 ⑤アジの煮つけ
11月	⑥⑦講義 ⑧肉じゃが ⑨豚肉の生姜焼き ⑩ぶりの照り焼き
12月	⑪天ぷら ⑫だし巻き卵 ⑬自主献立
1月	⑭実技試験（だし巻き卵） ⑮筆記試験・実技試験（野菜の切裁）

今週の授業は…②「包丁の手入れと野菜の切裁」です！
外部講師の先生が来てくださり、包丁研ぎや野菜の切り方などを学ぶことができます！
ここで、今年の授業の様子をお見せしたいと思います🍴

まずは包丁を研ぐ！
4年間使用するので、
お手入れも重要です。

次に野菜の切り方を
学びます。
実技試験にも出るので、
今のうちに切り方の練習を
しておくと良いと良いですね！

高校生の皆さん！
スポーツ栄養学科で
お待ちしております♪

#学科通信はこちらから
#バックナンバーはこちらから

