

生活科学科

食物調理技術検定 1 級を実施しました！！

生活科学科 3 年、生活文化コース 14 名

7月23日(木)に食物調理技術検定 1 級を行いました。主題は「15 歳妹の誕生祝」指定調理は「鶏肉の焼き物」「カスタードフディング」でした。前菜、スープ、サラダ、メイン、デザートとの 5 品の献立を立てて、90 分で作り上げる 1 級は 3 年間の総決算です！3 年間で学んだことの成果を発揮することができました！



カラフルビーンズの 3 種盛り
かぼちゃのポタージュ
チキンソテー バルサミコソース
オレンジとトマトのサラダ
～ガーリックドレッシング～
カスタードフディング

トマトときゅうりのカスレーゼ
桃とモッツアレラチーズの生ハムロール
アボカドと豆腐の冷製ポタージュ
グリルチキン クリームチーズソース
エビとオレンジのサラダ
～ハニーマスタードドレッシング～
カスタードフディング



トマトカップの冷製パスタ



カラフル野菜の
サラダフーケ



魚介のアクアパッツァ

カスタードフディング
蒸し時間、蒸らし時間の調整
が大変でした！

