

食物調理技術検定2級を実施しました!!

生活科学科の3年生5名が2回目の食物調理技術検定2級に挑戦しました。

今回の食物調理技術検定2級では、調理技術（「17歳男子お弁当・じゃがいも25g使用・焼き物入り」を50分以内）・食生活の応用編の筆記試験をしました。男子の1日の食品摂取量の1/3を使用し、じゃがいもを入れ、焼き物を調理法とした献立の作成に頭を痛め、目分量で練習して先生に注意されたり、彩りや野菜の量などにも気を使ったりしました。時間内に作るためにレシピを覚え、調理の流れを考え、3・4級とは異なる自分の献立に苦戦したようです。



ソーシャルディスタンスを確保
しての受験。

あなたならどれを
食べたい？



ジャーマンポテト風炒め・野菜の肉巻き・ちくわのチーズ巻き・ねぎ入り卵焼き・ブロッコリー・トマト・キウイ



豆腐鳥つくね・枝豆ポテトサラダ・えのきベーコン巻き・ねぎ入り卵焼き・ブロッコリー・トマト・フルーツミックス



豚肉のバターしょうゆ炒め・じゃがいもグラタン・青梗菜の胡麻和え・海苔巻き卵焼き・トマト・みかん



豚肉のソテーたっぷり野菜(お肉の下に野菜が...)
・パプリカの胡麻和え・チーズ入り卵焼き・アスパラのベーコン巻き・ブロッコリー・トマト・オレンジ