



1年生 食物調理技術検定3級 受検の様子 12月6日(金)

家政科の1年生が 食物調理技術検定に挑戦しました。



40分間で指定された調理を行います。



鶏肉と野菜の煮物 かきたま汁



卵をきれいに入れていきます。



材料を基準通りに切っていきます。



出来上がったら審査をもらうテーブルへ。



煮物の盛り付けも時間内に丁寧に。

<感想>

初めての時間制限ありの検定で、4級とはまた違う緊張とプレッシャーがある中、本番を迎えました。まず、1番の課題は時間内に作り終えることでした。練習では、煮物は煮過ぎて、かきたま汁は濁ってしまいましたが、自主練では手順などを工夫したことにより、時間内にうまく上手く仕上げることができました。今後も課題、目標を高く持ち成長していきたいです。