

## サンホセ日本人学校における谷公邸料理人の調理実習及び進路学習



7月22日、サンホセ日本人学校において、谷公邸料理人による調理実習及び進路学習を実施しました。行事内容及び生徒さんからの質問事項、感想等は以下のとおりです。

### 1. 主な行事内容

#### (1) 調理実習（メニューはバターチキンカレー、ポテトサラダ）

谷公邸料理人からお米の研ぎ方やきゅうりの切り方など料理の基本を学びながら、バターチキンカレーとポテトサラダを作りました。

#### (2) 進路学習

谷公邸料理人より公邸料理人の職務内容やこれまでのレストラン・シェフとしての経験などにつき説明しました。また、将来の進路について考えている生徒の皆さんへメッセージを送りました。

### 2. 生徒さんからの質問一例

- どんな仕事ですか？
- どうしてこの仕事を選んだのですか？
- この仕事をしていて楽しいことや喜びは何ですか？
- この仕事をしていて、つらいことや大変なことは何ですか？

### 3. 生徒さんからの感想

- ・ 谷さんがきゅうりを切った時、速くておどろきました。
- ・ プロの料理人の料理の仕方はとてもすごく、勉強になりました。
- ・ 谷さんを超える料理を作る料理人を目指します。
- ・ ご飯の炊き方やバターチキンカレーの作り方を教えていただきました。一番勉強になったのは、包丁を使うときに、指の関節を包丁につけて野菜などを切ると、指を切りにくくなることです。ちゃんとした「ねこの手」が分かったのでよかったです。
- ・ カレールーを使わずにカレーができることを初めて知りました。
- ・ カレーやポテトサラダにヨーグルトを混ぜると聞いて、「おいしくなるのかな？」と思いましたが、ヨーグルトのおかげでものすごくおいしくなっていました。いい経験になりました。
- ・ お米を洗うときにミネラルウォーターを使うことを知りおどろきました。
- ・ 進路学習では、「やりたいことを見つけ、やっていて楽しいことをやる。あせらない。」ということを知っていただき、とても参考になりました。
- ・ 家庭科の授業で作った時のカレーの作り方と全く違いびっくりしました。
- ・ 進路学習では谷さんがどのように料理人になったのかを知ることができ、勉強になりました。
- ・ 公邸料理人の方にいろいろ教えてもらい、とてもいい経験ができました。
- ・ 家でも作りたと思います。
- ・ 知らなかったことを知ったり、新しい発見をしたりしました。
- ・ 谷さんが教えてくださったのでとても楽しい思い出ができました。ありがとうございました。



