



# 八重農だより

～八重農の情報がいっぱい!!!～

第26号  
2022. 5. 22  
発行：八重山農林高校  
ライフスキル科♡

## ライフスキル科2年生 調理の「基礎」を学びます～切り方編～

### 「マセドアン」とはフランス語

「マセドアン」とは、フランス語で「さいの目切り」や「角切り」のことを指す言葉。じゃがいもや人参、きゅうりを同じ大きさに切り、ソースで和える、彩りのきれいなサラダです。何を始めるにも、まずは基礎基本が大事。これ当たり前。ということで、包丁を使っての「皮むき」や、さいの目切りをしっかりと、じっくり学びます。

ライフスキル科2年生では、食物調理技術検定3級に全員で挑戦します。実は調理の「基礎基本」は知っているようで知らないことも沢山。できることを増やし、スキルアップを目指します。



ピーラーを使用せずに、己の力で薄く皮をむきます。「包丁での皮向きは初めて」という生徒もいて、ケガをしないように慎重に取り組みました。火の通りがよくなるように、均等な大きさに切ります。効率よく切るにはどうしたら良いか・頭を使います。



ライフスキル科の  
頑張る様子を  
動画でお届け♡↓↓



#一生懸命ってステキ  
#目指せスキルアップ

きれいな「さいの目切り」ができました。大きさが均等だと、ゆで時間も調整しやすいうえに、熱の入り具合も均等になり、より美味しく仕上がります。ほんの少しの手間でできあがり美味しく、そして美しく♡何事も、仕上げ前の準備が大切です♡

生活を豊かにする能力を身につける ♡ライフスキル科♡

日々の学びは未来につながる。何事も基礎基本が大事。  
基礎基本の定着が、成功へ繋がる近道となります。勉強も実習も同じ。頑張ろう。

