

平成 31 年 4 月 8 日

クッキング部

1 活動方針

- ① 調理実習を行い、調理技術の向上を目指すとともに、その料理や食材についての知識を深めています。
- ② 部員同士の繋がりを深め、互いに協力し合う姿勢を大切にしています。
- ③ 文化祭などの対外的な行事にも積極的に参加し、部員同士が協力して企画・運営しています。
- ④ 調理の楽しさや食の大切さを、学校内や地域の方々にも広める活動をしています。
- ⑤ 世界の料理研究をしています。

松戸国際高校のクッキング部は、誇れる伝統のある部活動です。みんなで楽しく、また真剣に向き合い、先輩方が作り上げてきた伝統に恥じないように、感謝の気持ちを持って常により良いものを作る努力をしていきます。

2 部員数

1 年生 14 人・2 年生 19 人・3 年生 17 人 計 50 人

3 活動日時

火曜日・金曜日（料理コンテストに出場する場合は土日練習）

4 練習内容

世界の料理研究を中心に活動をしています。午前授業の際には外部講師に来校して頂き本格的に料理の講習を受けます。また、企業に出向いて松国オリジナル和菓子をつくり文化祭等で販売します。

5 最近の実績

毎年文化祭で発表をしています。クッキング部の文化祭出店は 25 年前のフランス料理「こじか」からスタートして今年度 25 年目を迎えます。全国家庭クラブ活動からユネスコスクールの活動へ変わり 3 年を迎えました。

6 平成 31 年度 年間活動予定

（企業とのコラボレーション事業・外部講師による講習会・パスタ研究・世界の料理研究等）

