調理国際科新聞

平成 30 年１１月
第３号　発行
IWAZU

中学生体験入学

10 月 20 日(土)、約 150 人の中学生が体験入学で調理国際科へ来てくれました。学科の紹介、食物クイズ、在校生による実演を見学してもらいました。生徒は、調理技術の実演披露、クイズの司会進行、中学生の案内誘導とそれぞれの役割を担当しました。

生徒のことば

調理国際科の代表として実演できたことはとてもいい経験になりました。緊張感のある中で実演をする機会はなかなか無いので本当にやれて良かったです。この実演は自分自身も3年前に見学し、「いつかここに立ちたい！」と思って入学しました。実現できた喜びとこの経験を今後に生かしたいです。

3 年生代表

今回、中学生全員に「こんな学校に入りたい！」と思ってもらえるように取り組みました。実演も毎日練習し準備してきました。本番は、自信を持って実演ができたと思います。今回の体験入学の実演で中学時代の自分を思い出し初心に戻ることができました。また、先輩の実演を見てもっとうまくなりたいと思いました。

2 年生代表

オムレツの実演をやりました。1 ヶ月以上毎日オムレツを練習しました。実演本番は、とても緊張しました。2回実演を行い、1 回は成功し 1 回はうまくできませんでした。私は先輩たちに憧れて岩津高校を受験しました。体験入学に来てくれた中学生が私たちに憧れて受験してくれるととても嬉しいと思いました。

1 年生代表

普通科との交流授業

本校 3 年生の普通科と調理国際科の生徒の交流授業が行われました。調理国際科による西洋料理をフルコースで提供し、普通科の生徒はテーブルマナーを学びながら食事をします。学科の特性を感じてもらえ、学科を超えて交流できる貴重な機会になっています。

八丁味噌×「カルピス」料理対決

岩津高校調理国際科主催の八丁味噌×「カルピス」料理対決を行いました。例年、八丁味噌料理対決をおこなっていますが、今年度は岡崎市とアサヒ飲料が「発酵食品を活用した健康づくりと地域活性化に向けた事業連携に関する協定」を締結したこともあり本校でも八丁味噌と「カルピス」を使用し料理対決を計画しました。生徒は約2ヶ月に渡り、レシピ開発・試作・改善を繰り返し本番を迎えました。

クラス室長による挨拶 「開会宣言！！」

生徒作品

「審査」料理についての質疑応答もおこないました

最優秀賞 「発酵ティラミス」

最優秀賞 「発酵ティラミス」

アサヒ飲料賞 「味噌香るカルピス入りシューアイス」

カクキュー賞 「みそ焼きドーナッツをアイシング
カルピスソースで!! めしあがれ」

まるや賞 「「カラダにピース」
新感覚八丁味噌モンブラン」

今後の主な予定

○本校卒業生　講演会
ホテルナゴヤキャッスル総料理長
鈴木雅彦氏
○調理国際科１・２年生　交流授業
○3 年生　会食会　など