

# 調理国際科新聞

平成 30 年 1 1 月

第 4 号 発行

I W A Z U

## 卒業生 講演会

岩津高校 食物調理科 第 1 回卒業生

ホテルナゴヤキャッスル総料理長 鈴木 雅彦氏

昭和61年、本校に「食物調理科」が新設されました。その1回生である鈴木氏が、現在ホテルナゴヤキャッスル総料理長としてご活躍されており、在校生に様々な経験談などを講話してくださいました。凛々しいコックコート姿から感じられる存在感に生徒も緊張した面持ちでした。卒業以来30年ぶりに母校を訪問され、2014年3月に新築された調理棟をご覧になり昔を思い出されていたようでした。

調理の最前線でご活躍されている先輩の言葉は、生徒たちの心に大きく響き、貴重な時間となりました。



「努力が必ず報われるとは限らない。しかし、成功した人は必ず努力している」という言葉の意味を深く感じる事ができた講演でした。何かひとつでも特出した部分を磨くなど、自分で自分を高めていくことが人の心を動かし、調理全体の仕事にも繋がっていくのだと思いました。また、挨拶の大切さについてのお話を聞き学校でも日頃から言われていますが、改めてその重要性を感じました。僕も将来ホテルで修行してみたいという思いが強くなります。残り2年間、調理の基礎を学んで将来に繋げていきたいです。  
生徒代表感想

「同期の中で目立つ」という言葉が印象に残りました。周りと同じように出来ていれば良い、周りより出来ているから大丈夫という考えではなく自分にしか出来ないこと得意な事を見つけだし伸ばして行くことが大切だと感じました。また「挑戦すること」が技術面、精神面の成長に繋がると感じました。様々なコンクールに挑戦している鈴木さんはカッコいいと思いました。私も積極的にコンテストに挑戦し周囲から刺激を受け自分の作品に磨きをかけたいです。今日の講話で調理に対する意識が変わりました。「これくらいいい」ではなく食べてくれる人のことを考え、調理にはげみます。生徒代表感想

# 調理国際科 1年×2年交流授業

1年生と2年生が半分ずつに分かれ2週に渡り、調理実習を合同で行いました。普段は行事やイベントでしか一緒になる機会がありませんが、学年をこえて授業を受けることで学ぶことが多くありました。2年生は上級生として1年生の手本となり、行動や調理に取り組む姿勢に責任を持つことができました。1年生は、言葉で教えてもらうことも大切ですが、それ以上に上級生の動きを見て多くのことを学びました。お互いに刺激を受け合い、意識や技術を高め合うよい機会となりました。



## TOPIC

第11回おいしい笑顔！野菜レシピコンテスト  
1年生 「入賞」1名 「佳作」1名



入賞者10名で唯一の  
1年生でした！！

### 入賞作品

「シャキシャキいなり弁当」



## 今後の主な予定

- 3年生 保護者を招いての「会食会」
- 冬季休業 専門分野授業
- <1月>
- 3年生 技術考査
- <2月>
- 1, 2年生 保護者を招いての「会食会」
- 3年生 卒業発表会 など