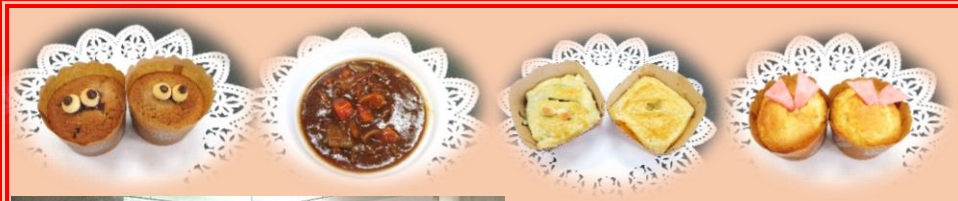
調理国際科新聞

令和元年 10 月
第1 5号　発行
ＩＷＡＺＵ

岩津高校　文化祭「岩高祭」開催！！９月２５日



１年生はジブリをテーマに料理を作りました。シチューやミートパイ、ジブリのキャラクターを表したマフィンを販売しました。初めての文化祭は自分たちの料理をお客様に作る難しさや責任を感じる機会となりました。来年はさらに成長しお客様により素晴らしい料理が提供できるように頑張ります！

２年生は「沖縄」をテーマにしました。今年、修学旅行で沖縄へ行きます。沖縄の名物料理であるタコライスやソーキそば、サーターアンタギー、紅芋タルト、アガラサーを販売しました。来月にはいよいよ修学旅行です。実際に現地での食材や料理についても学んできたいと思います！

３年生は、この３年間の集大成となるランチメニューを販売しました。和食と洋食のセットメニューを中心に単品料理の販売もしました。献立構成から店内の内装まで、何度も話し合いながら自分たちの料理を作り上げることができました。

名古屋文化短期大学　高校生クッキングコンテスト　名古屋文化短期大学学長賞

「鬼も食べたい！カリッとみかん鬼まんじゅう」

２年生の生徒の作品が選ばれました。甘酸っぱいみかんを鬼まんじゅうと合わせ、蒸したものに煎り大豆をのせオーブンで焼くことでカリカリとした面白い食感に仕上げました。また、５名の生徒が入賞しました。

入賞
- ●味噌煮込みロールキャベツ
- ●なす入りギョーザ田楽
- ●みそとほうれん草のシフォン　トマトシャーベット添え
- ●八丁味噌トルティーヤ
- ●岡崎フルーティーオムレット

中学生体験入学

今年もたくさんの中学生が調理国際科の体験入学に来てくれました。在校生は、実演や学科紹介、調理国際科に関するクイズを行いました。少しでも興味・関心をもってもらえるように工夫し一生懸命頑張りました。

生徒の感想
- 初めはまともに桂むきもできない状態で焦っていたけど、毎日練習してできるように頑張りました。自分が中学生の時、体験入学に参加して「かっこいい」と感動した先輩の姿みたいになれたらいいなと思います。
- とても緊張したけれど、自分たちで楽しむだけじゃなくて中学生も一緒に楽しめるように雰囲気を盛り上げてきました。質疑応答にもしっかり答えられたので調理に少しでも興味を持ってもらえると嬉しいです。

今後の予定

- 八丁味噌料理対決(1年)
- 大量調理(一般向け)(3年)
- 食に関するキャリア教育(1年)
- 保護者会食会(3年)
- 修学旅行・沖縄(2年)