

調理国際科新聞

令和元年 10 月

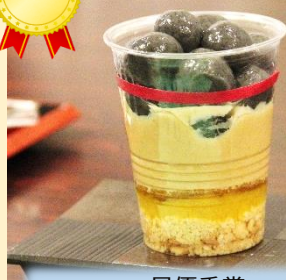
第16号 発行

IWAZU

1 年 ハ丁味噌料理対決

10月30日

毎年、1年生は地場産業であるハ丁味噌を使った料理対決を行っています。夏休みには、工場見学へ行き歴史や製法を学んできました。2、3人で班を組みハ丁味噌を生かしたアイデア溢れる料理を完成させました。審査には、カクキュー、まるやの関係者の方をはじめ市観光協会や評議委員の方、本校職員など総勢約25名の方に協力していただきました。生徒たちは料理のプレゼンも自ら行うなど調理以外の面でも多くのことを学ぶ機会となりました。



最優秀賞
味噌だる食べちゃお～！！



まるや賞
味噌ミルフィーユパイ



カクキュー賞
秋のみのり
～旬の果物のみそタルト～



岡崎市観光協会賞
おいもゴロゴロ味噌タルト



お知らせ

CBCテレビ／毎週月～金曜日放送中「チャント」／番組内の月曜コーナー「いざ学校に向井ます」東海地方の高校生を対象にユニークな高校生活を紹介するコーナーです。調理国際科を代表して2年生の「日本料理実習」が取材を受けました。より多くの方々に学校生活を知っていただける貴重な機会となりました。

第29回全国産業教育フェア「さんフェア新潟2019」

3年生の2名の生徒が全国14校計68チームの応募から1次審査を通過し、10月27日(日)新潟で開催された2次審査へ出場しました。テーマは「外国からのお客様のためのランチ」で新潟産のお米と出場チームの郷土の特産物を使用することが規定です。2次審査では実際に調理をおこない、プレゼンもしました。調理もプレゼンも練習し緊張の中、本番ではその成果を十分に発揮することができました。こういった全国大会に出場できたことはとても良い経験となりました。結果は特別賞をいただきました。



愛知を知ってみりん!
満ぷくヘルシーランチ!



3年 地域向け大量調理「岩高ランチ」

生徒の日頃の実習や学習の成果を学校外で発揮する機会として岩津学区限定ではありますが一般向け大量調理「岩高ランチ」を実施しました。当日は、多くの地域の方に岩高ランチにお越しいただきました。地域の方々に調理国際科に対する理解を深めていただけた大変貴重な機会となりました。生徒にとっても実際のお店と変わらない状況で調理・サービスすることで学ぶことが多くありました。

ハロウィンランチ

かぼちゃのキッシュ
りんごのサラダ
ポトフ
サフランライス
ビーフストロガノフ
かぼちゃプリン



今後の予定

- ・キャリア教育(1年)
- ・第2回岩高ランチ(3年)
- ・保護者会食会(3年)
- ・食物調理技術検定受験(1・2年)