調理国際科新聞

令和2年7月
第21号　発行
IWAZU

高校生どら焼き　販売開始！

岩津高校調理国際科×小野玉川堂コラボ企画

調理国際科の生徒がレシピを考案し、本校3年生の課題研究で特別非常勤講師をされている和菓子の「小野玉川堂」にて製造・販売を行うコラボ企画がスタートしました。6月から12月まで毎月一度、高校生どら焼きの販売があります。どの商品も面白い食材の組み合わせとなっているため、新たな「どら焼き」を楽しんでいただけると思います。ぜひ、小野玉川堂でご購入下さい。

考案者：３年生　「ポテサラどら焼き」

小野玉川堂　小野先生

岩津高生がレシピ考案

どら焼き14種類 商品化

岡崎の和菓子店 月2種類ずつ販売

中日新聞掲載記事

今後の販売予定日

8月30日、9月27日、10月25日、11月29日、12月20日

1年生　食物調理技術検定に挑戦！！

実技試験は、30 秒間できゅうりの半月切りを厚さ２ｍｍ以下で５０枚以上きります。その他にも筆記試験や計量なども含めて合否が決まります。

1年生 「西洋料理実習の様子」

3年生 「総合調理実習」

3年生の総合調理実習では、例年学校職員を対象に週に1度ランチを提供しています。今年度は、コロナの影響もありサービスなどは実施せずにお弁当の配膳を行っています。

【初夏のおもてなし弁当】
- 生姜ご飯
- 冷製茶碗蒸し
- 天ぷら―抹茶塩―
- 野菜の炊き合わせ
- 鮭の幽庵焼き
- 豆腐田楽
- 小松菜ときのこのごま和え
- 水ようかん

【おとな様ランチ弁当】
- 冷製コーンスープ
- ハンバーグステーキ
- スパニッシュオムレツ
- ポテトサラダ
- ピクルス
- マンゴーババロア

２年生　「日本料理実習」

2年生の日本料理では例年鰻を調理しています。今年度は、天候不良による臨時休校により生徒たちは鰻を捌くことができませんでした。生徒たちはとても残念な様子でしたが翌週、処理されたうなぎに串をうち、焼き場で焼き香ばしく美味しい鰻重が完成しました。

今後の予定
- ○１年…西洋料理作法講習会（８月）
- ○２年…日本料理作法講習会（８月）
- ○３年…中国料理作法講習会（１１月）
- ★高校生どら焼き６月～１２月