

調理国際科新聞

令和2年9・10月
第22号 発行
IWAZU

令和2年度 岩津高校 文化祭

新型コロナウイルスの影響により今年度は、学校行事の中止・縮小が相次ぎました。文化祭の開催も危ぶまれましたが、感染対策、入場者の制限により無事に実施されました。調理国際科は例年より規模を縮小し食物バザーを実施しました。

3年生「おいしいトラベル JTF」

【お品書き】

いかめし
わっぱ飯
五平餅
伊勢うどん
たこ飯
うずめ飯
岡山ばらずし
こうしめし
栗おこわ
高菜めし
深川めし
こづゆ
いわしの団子汁
けんちん汁
あん餅雑煮
さつま汁
船場汁
仙台麩きのこ汁
きりたんぽ鍋
芋煮鍋
ぶり大根
治部煮
筑前煮
チキン南蛮
鶏ちゃん焼き
とり天
餃子
みみ
ラフター
水菜と揚げ煮物
ならえ
こんにゃくおでん
納豆天ぷら
ごま豆腐
赤蒟蒻竜田揚げ
ゼリーフライ
黒はんぺんのフライ
どて煮
ずんだ餅
くずもち
みかんゼリー
アップルパイ
梨のコンポート
レモンスノー
抹茶外郎
タルト
カステラ

以上47品



3年間の集大成として選んだテーマには、「日本の食を応援しよう!」という思いが含まれています。全国47都道府県の名物料理・特産品を使った料理を作りました。さあ、みんなで「Go To Eat」



GO TO Travel
Go To Eat

2年生「世界旅行204便」

2年生は、3年生と正反対で「世界料理」がテーマです！！

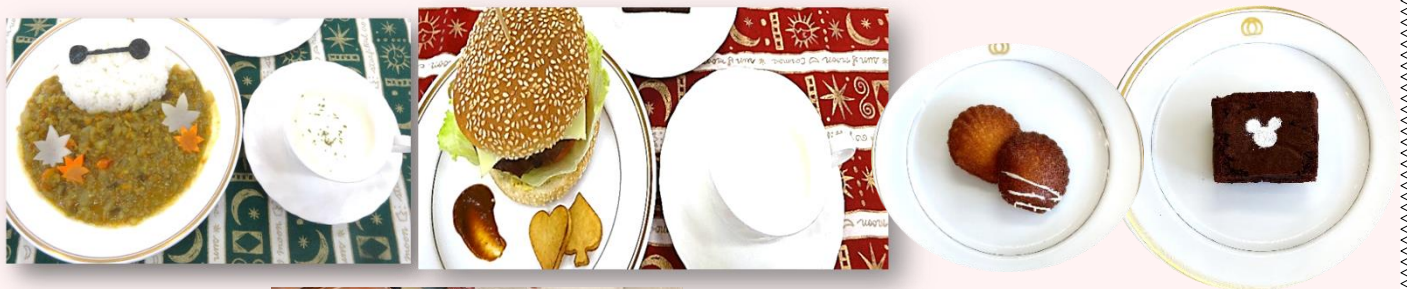
今、コロナの影響で世界旅行には行けませんが、料理で世界を感じていただきました。韓国…英国…さあ、どこの国へ行ってみたいですか？



- ・ビビンバ(韓国)
- ・ほうれん草とベーコンのキッシュ(フランス)
- ・クラムチャウダー(アメリカ)
- ・ガスパチョ(スペイン)
- ・エッグタルト(香港式)
- ・ザッハトルテ(オーストリア)

1年生「It's a Small Cooking Room」

1年生は「ディズニーの世界」をテーマにディズニーキャラクターを料理に取り入れました。入学してから、初めて全校で取り組む行事でもあり、初めて自分たちの作った料理をお客様に提供する場にもなりました。また、調理実習では4人分の料理を作る機会しかありませんが、今回は数十食という経験のない規模に戸惑いながらも協力し取り組みました。



MENU

- ・カレー
- ・ハンバーガー
- ・ビシソワーズ
- ・マドレーヌ
- ・ガトーショコラ



次は、コンテスト入賞
作品の発表です

調理国際科新聞

令和2年9・10月
第23号 発行
IWAZU

春休みから夏休みにかけて、全国で多くの料理コンクールが開催され、多くの調理国際科の生徒が本選出場や入賞を果たしました。新型コロナの影響で残念ながら本選が中止になった大会もありますが日頃の料理に対する探究心や熱意を評価していただく良い機会となりました。

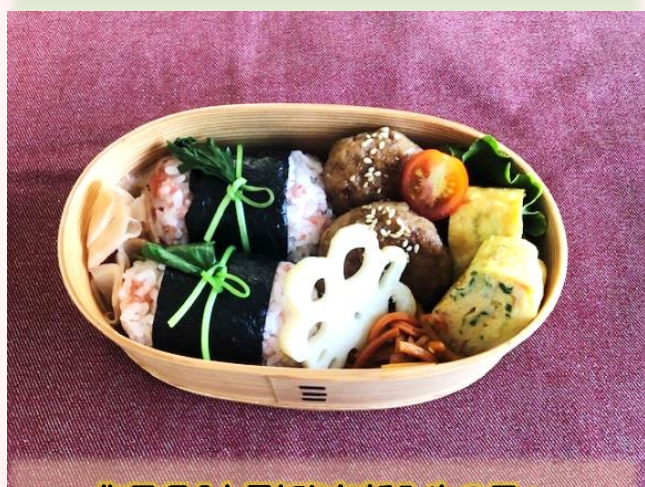


第18回インスタントラーメンオリジナル料理コンテスト2020



調理国際科3年 **入賞** 料理名 「春一番」

鎌倉女子大第9回 お弁当甲子園



作品名「人見知りな新入生の子へ
“一緒に食べよ!!お結び弁当”」

調理国際科3年 **優秀賞**

第3回高校生和食料理コンテスト



応募テーマ「東京オリンピックを
イメージした和食弁当」

作品名「日本めぐり弁当」

調理国際科3年 **特別賞**



調理国際科3年生
文化祭の様子が中日新聞に取り上げられました。
47都道府県の郷土料理や特産品を作りました。



第11回 全国和菓子甲子園 決勝戦進出決定



調理国際科2年

応募テーマ「青春」にちなんだ和菓子

作品タイトル

「夏の夕を見上げて～うちの時代～」

テーマ設定には下校時に見た夕暮れを和菓子で表現した。寒天の夕暮れを表現した彩りと爽やかな甘みにレモンのほろ苦さが青春を感じさせる作品です。

今年度は、大阪府阿倍野区の辻製菓専門学校で開催されるはずだった決勝戦は行わず、作品の郵送と製造工程の動画と写真の送付での審査となりました。



令和2年度牛乳・乳製品利用料理コンクール愛知大会



調理国際科2年 優秀賞

作品名 揚げずにヘルシー！ミルフィーユ風ミンチカツ～味噌クリームソースがけ～

1番に「ヘルシー」にこだわりました。食感に変化が出るようにキャベツや蓮根を使っています。ソースに牛乳を使用したことにより食材に負けず牛乳を感じてもらえます。層になった断面を生かせるように盛り付けも工夫しました。見た目でも食べても楽しんでもらえます。今回、本選に出場し料理を実際に作りました。とても緊張しましたが、作業効率をよくするために練習を重ねました。また、今回色んな先生方や友人の応援がとても支えになりました。感謝の気持ちの大切さを改めて感じました。

その他の活躍する生徒たち
(次回号で紹介します)

調理国際科3年 第12回高校生「朝ごはん」コンテスト

優秀賞 作品名「今日も元気に！香り豊かな朝ごはん」

調理国際科2年 第51回全国高校生料理コンクール

入賞 作品名「たっぷりキャベツの八丁タルト」

調理国際科1年 第9回チー1グランプリ

地域選抜賞

作品名「いいじゃん！稲荷寿司だら！食べてみりん！」

今後の予定

○1年…校内 ハ丁味噌料理対決(11月)

キャリア教育 (11月)

○2年…日本料理特別講習(11月)

○3年…普通科との協同学習(11月)

保護者会食会(12月)

★小学生料理教室(12月)

★高校生どら焼き6月～12月