

調理国際科新聞

令和8年11月
第82号 発行
IWAZU

八丁味噌料理対決

を行いました。11月10日(水)



↑二人で協力して一つの作品を作り上げました。



↑料理の紹介はドキドキしました。

毎年この時期に調理国際科の1年生が行っている「八丁味噌料理対決」ですが、今年は近年の「食品ロス」問題の解決を料理の中に盛り込んで、一人ひとりが八丁味噌のアイデア料理を考えました。当日は、本校職員その他、合資会社八丁味噌(カクキュー)様、株式会社まるや様、岡崎市観光協会様、ときわ食品株式会社様も審査に加わってください、試作を繰り返して完成させたそれぞれの自信作を審査していただきました。



↑審査員の方々の目も真剣です。



←最優秀賞の二人とその作品↓



↓最後に、全員揃って、お礼の挨拶です。

↑最優秀賞は**ミソブラン**。リンゴを皮ごと使い、長方形に仕上げることで、スポンジ生地の無駄を無くした作品です。

- ◎合資会社八丁味噌(カクキュー)賞…味噌茶ると
- ◎株式会社まるや賞…カルボ・ミーソ
- ◎岡崎市観光協会賞…ゼリー寄せ ベジタブル田楽
- ◎ときわ食品株式会社賞…パリッと♪
やさたま味噌春巻き



食のキャリア教育

11月17日(水)

辻調理師専門学校のキャリアコンサルタントの方を講師に「人はなぜ働くのか」「働くやりがい」「食に関する職業」などについて、グループワークをしながら講話をしていただきました。多くの人の「なぜ働くのか?」に対する考え方に触れながら、自分なりに働くことへの「やりがい」を考えている様子が印象的でした。



日本料理作法講習会 11月20日(土)(於:ホテルトヨタキャッスル)

調理実習の一環として、2年生が日本料理の作法講習会を受講しました。テーブルマナーだけでなく、料理の内容・調理方法・サービスの仕方についても詳しくお話していただき、実りのある3時間の講習でした。



→お刺身を上手に頂くのは難しい...

←日常使い慣れているはずの箸ですが、改めて使ってみると、いかに間違っ使っているかということに気づかされました。



↑最初に、料理長さんから「マナー」についての説明を受けました。



→料理長さん自ら、目の前で「鯛」を捌く様子を見せてくださいました。包丁の切れ味、手早い包丁捌きに、感銘を受けるとともに、日々の練習の積み重ねがいかに大切であるかを再認識しました。



「令和の天下泰平弁当」

マックスバリュウ岡崎美合店にて販売



11月27日(土)~29日(月)に、マックスバリュウ岡崎美合店さんにて、本校生徒が考案した弁当が販売されました。27日(土)、28日(日)には、生徒も店頭立ち、お弁当の販売に協力しました。多くのお客様にご来店いただき、27日は100食、28日は60食が早々に完売しました。当日は、店頭での販売だけでなく、バーコード貼りや弁当の陳列もさせていただき、貴重な経験をする事ができました。



↑バーコードを貼る位置をしっかりと確認して。



↓お客様に積極的に声掛け。

今後の予定

- 12月20日(月)調理国際科3年生授業参観&会食会
- 12月23日(木)2学期終業式
- 12月24日(金)、27日(月)調理国際科冬季授業
- 12月25日(土)令和の天下泰平弁当販売予定
(マックスバリュウ岡崎美合店にて)