

岩津高校 調理国際科だより

令和4年
11月
第41号

10月22日（土）中学生体験入学が行われました。

調理国際科の体験入学には約75名の中学生の皆さんが参加してくれました。在校生による調理技術の実演を見学し、調理国際科をもっとよく知ってもらうための調理国際科クイズにチャレンジしてもらいました。中学生の皆さんの将来の進路選択の参考になれば幸いです。それでは、その時の様子を紹介します。



←課題研究「洋菓子」選択の生徒による
バラ絞りの実演
→2年生によるだし巻き卵の実演



↑3年生による中国料理の炒飯
(鍋振り)の実演



↑かつら剥き
かつら剥きの応用作品(牡丹)



↑課題研究(製パン)選択の
生徒によるベーコンエビ
の成形



↑(奥)鰻の三枚おろしと
(手前)鰻の姿造りの実演



←かまぼこの飾り
切り
→課題研究(寿司
選択)の生徒に
よる四海巻き



11月2日(水)八丁味噌料理対決

毎年恒例になっている「八丁味噌料理対決」を、合資会社八丁味噌(カクキュー)の副社長さんを審査員にお招き実施しました。これは、調理国際科の1年生が、「生活産業基礎」の学習の一環として地元の特産物である「八丁味噌」について学び、それをもとに八丁味噌を使った新しい料理を考案するもので、15年以上継続している企画です。

昨年からは「八丁味噌×SDGs料理対決」というテーマで実施しており「食品廃棄を少なくする」、「ビーガンの人にも食べられる料理」、「電気やガスをなるべく使わない料理」など様々なSDGsの観点を取り入れた料理が登場しました。当日は31名15組の作品を本校職員を含めた16名の審査員の皆さんに試食していただき、作品プレゼンテーション、盛り付け、味の観点で評価をしていただきました。



←↑調理する姿も真剣です。



↑すべての料理を試食していただきます。審査員も大変🥰です。



↑15種類すべての料理です。

↑プレゼンの様子。審査員の前でドキドキです。



↑最優秀賞の二人。👉
作品名「秋なのに春の予感～みそと芋の出会い編～」



↑カクキュー賞
作品名「Clepe di miso」



去る10月26日(水)名古屋の東邦ガスキッチンで「令和4年度牛乳・乳製品利用料理コンクール愛知県大会」が開催されました。本校3年生男子生徒が

出場し、優良賞を受賞しました。

←受賞作品

「ミルクティー風牛乳寒天そうめん」

