

## 11月1日（水）八丁味噌料理対決を行いました。

八丁味噌料理対決はこの時期の1年生の恒例行事です。今年「八丁味噌を次の世代に継承しよう」というテーマで5.6歳の子どもの対象とした料理を考案しました。夏休み前から八丁味噌について学び、夏休み中には八丁味噌工場の見学をして八丁味噌について理解を深めてきました。夏休みの課題として各自が考えてきた八丁味噌料理を、二人一組となって練り直し、今回は14グループの作品が並びました。



↑ 審査を前に代表生徒が挨拶



↑ 味噌入りのパン生地、甘味噌味のフィリングを包んでいます

今年は、合資会社八丁味噌さんと株式会社まるやさんから関係者の方と岡崎市の保育士さん、栄養士さんにも審査に加わっていただき、岩津高校の教職員を含め22名が試食審査をしてくださいました。審査はコロナ禍以前に実施していた方法で行い、14人の生徒が自分たちの作った料理の前に並び、子どもが食べやすい味付け形など自分たちが作った料理の特徴を紹介する中を、審査員の皆さんには回りながら評価していただきました。



↑ さつまいもで味噌あんを包んでいます。



← ↑ 審査の様子。自分たちが作った料理の良さを積極的にアピール



↓ 食パンで花びらの形のパンカップを作っています。



← 最優秀賞「『ふわふわ』パンダケーキ」と取材を受ける製作した二人

鎌倉女子大学第12回お弁当甲子園  
(高校生新聞主催)で  
1年生女子が入選しました。



← カクキュー賞  
「さつまもち」  
→ まるや賞  
「くまさんど」



「渡嘉敷島で山村留学の里親をするふたりへ  
“なごや(名古屋)から愛を込めて弁当”」