

調理国際科1年生チーム「トリオツ茶」が

「食育レシピコンテスト」with “いいともあいち” で 優秀賞 を受賞しました



↑トリオツ茶の三人



↑ごぼう茶ドリアのシカゴピッツ茶



↑表彰式。調理師会副会長の鳥居先生から表彰していただきました

11月26日(土)東邦ガスプロ厨房オイスで開催された上記大会の2次審査に1年生チームが出場し、優秀書を受賞しました。これは「愛知の食」を地産地消から考える」をテーマに愛知県内の高校、大学、専門学校と企業が連携してレシピを考案するコンテストで、愛知県が主催し、昨年度から開催されています。今年度は1年生の4チームが応募し、その中の1チームが2次審査に進むことができました。当日は80分の調理実演ののち、プレゼンテーションを行いました。2次審査に進んだのは4チーム。本校生徒以外は専門学校、大学からの出場チームでした。



↑審査員の先生方の前で緊張します🥰



↑プレゼン後の質問タイム

彼女たちの作品は「ごぼう茶ドリアのシカゴピッツ茶」といい、磯田園製茶株式会社さんの「ごぼう茶」を使用したものです。シカゴピッツ茶の特徴である高さのあるピザ生地の器の中にごぼう茶を使ったピラフとホワイトソース、ごぼう茶風味のミートソースがたっぷりとお入り、上にはチーズがかけられています。まるで器ごと食べるドリアのようなピザ。大会当日は、ガスコンロの火力のせいかホワイトソースの出来が今一つでしたが、時間的にも余裕をもって完成しました。

<出場した生徒の感想>

- ホワイトソースを練習する中で、たくさん問題が起きました。一番上手にできた時、しっかり作り方を身につけておくことが大切だったと後悔しました。うまいかなかった原因を考え自分の力にしたいです。よい経験になりました。
- 周りの大学生の人たちの手際を見ていると私たちとは明らかな差があり、もっと頑張ろうと思いました。ピザ生地の硬さを調節するのが大変でしたが、本番はうまいき安心しました。この経験を生かして、これからもたくさん学んでいきたいです。
- 今回は優秀賞という素晴らしい賞をいただくことができました。でも、実演中に審査員の方に話しかけられた時、はきはきと答えられなかったことが少し心残りです。この賞は私たち3人だけで頑張った結果ではなく、先生の支えがあったからこそ取ることができたと思っています。この経験を次に生かしていきたいです。

11月15日(水)

1年生が生活産業基礎の授業で食に関する職業について学習しました。

この日は辻調理師専門学校のキャリア担当の先生から「食に関する仕事」や「食の世界で働くこと」について話をきき、「なぜ働くのか」「働くことに求めるものは」などについてグループワークを行いました。

「生活のため」「誰かの力になるため」「達成感を得るため」「挑戦し続けるため」など様々な意見が出ました。働くことは収入を得るためだけではないという結論に、生徒も納得した顔を見せていました。