

11/5 1年生 八丁味噌料理対決が行われました

「未来永劫愛され続ける八丁味噌であって欲しい」という思いを込めて、生徒たちが17作品を考案しました。八丁味噌のまるやさん、カクキューさん、岡崎市の保健政策課の方、卒業生にも審査にご協力いただきました。20年以上続けてきた八丁味噌料理対決ですが、今年でいったん区切りをつけることとなりましたが、今後も料理を通して地域の伝統を大切にしていきたいです。



最優秀賞

「味噌キャラメルナッツ
パリっと!!抹茶ラスクにのせて～」



カクキュー賞

「WAも尖る
CROQUER DE SAUCE MISO」

まるや賞

「秋の彩り! かぼちゃモンブラン」



鎌倉女子大学主催 第14回お弁当甲子園 最優秀賞受賞(3年生)

「JAPANのハラル弁当」



マレーシアでのインターンの際、妹のようにかわいがってくれた友人に感謝の気持ちを込めて作りました。厳しい食物禁忌のあるムスリムであるため、食材・調味料には留意しました。マレーシアの汁物をビニール袋に入れて持ち帰る食文化に衝撃を受け、ビニール袋に入れたお味噌汁を添えました。

愛知県酪農農業協同組合主催 第10回ミルク料理 レシピコンテスト優秀賞受賞(3年生)

「我が家の
クリームキッシュ」

パイ生地代わりに
油揚げを使いました。

簡単に手に入る食材で作りやすく、栄養面でも
低カロリーでヘルシーです。



岐阜女子大学主催 第17回高校生 「朝ごはん」コンテスト 入選(3年生)

「朝からネバネバ
粘り強くごはん」

テーマは「アレルギー
の心配がない和食の素材
を使った朝ごはん」です。ネバネバの食材を組み合
わせ、彩りよく作りました。

