



岩津高校調理国際科だより

令和8年度
第 3 号

8月4日(火)中学生料理教室を行いました

岡崎・豊田市内の中学生(2, 3年)24名が参加をしてくれました。高校生と「ヴィシソワーズ、白身魚のマスタード焼き」を調理し、高校生が作った「マンゴープリン」に生クリームをトッピングして仕上げました。作った料理は、全員で一緒に試食し、楽しい交流に会話も弾みました。中学生は熱心な姿で実習に臨んでくれて、それに応える高校生とっても学びの多い時間となりました。



緊張〜



刃先を使って種を取るよ

きれいに盛り付けるよ



お楽しみの試食時間♪



～完成！！～



～記念撮影～おつかれさまでした！

参加した生徒より

・教える立場を経験したことで、理解度に応じた伝え方を工夫することの大切さに気付きました。また、状況を把握しながら臨機応変に対応する必要性も実感しました。さらに良いコミュニケーション能力を身につけ、今後の実習や就職先で生かしたいです。(3年)

・初めて参加しましたが、人に教えることの難しさと、全体に目を配りながら作業を進めていく大変さを実感しました。この経験をとおして、どう伝えれば分かりやすいのか、これを聞いてどう感じるかなど、相手の立場に立って考えることの大切さを学ぶことができました。(2年)

3年生が「あん忍ばせ 岡崎カステラ」を考案しました

小野玉川堂様(岡崎市伝馬通)とコレボレーションし、調理国際科3年生が「あん忍ばせ 岡崎カステラ」を考案しました。「ごましお×つぶ餡」「抹茶×レモン餡」「チーズ×味噌餡」の3種類です。カステラには地鶏「岡崎おうはん」の濃厚な卵を使い、老舗の技でふわふわに焼き上げました。八丁味噌などを合わせた特製餡との新感覚のハーモニーが楽しめる、アイデア光る創作和菓子です。小野玉川堂で販売中です。ぜひお買い求めください。

