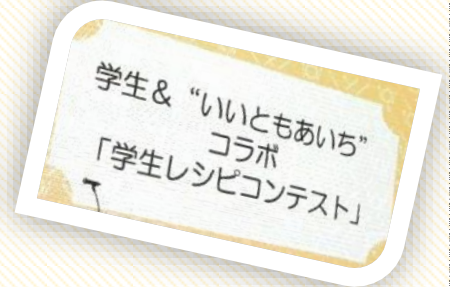


『学生&“いいともあいち”コラボ「学生レシピコンテスト」』入賞



6月18日(土)・19日(日)第17回食育推進全国大会 in あいちが中部国際空港横の名古屋市国際展示場で開催され、その中の企画の一つとして行われた『学生&“いいともあいち”コラボ「学生レシピコンテスト」』に調理国際科3年生のチーム「Sun soy sauce」の3人が出場しました。



この企画は、愛知県内の栄養や調理を学んでいる学校の学生を対象に、愛知の食に関する企業・団体とコラボして愛知の食の“SHIN 化・進化・深化・伸化・新化”を考えようというものです。愛知県内から125チームの応募があり、本校からも6チームが応募、そのうち3年生のチームが本選出場チームの一つとして選ばれました。当日は、特設ステージのスクリーンで2人が調理する様子が中継され、その前でコラボした企業であるヤマミ醸造様と一緒に代表生徒がプレゼンを行いました。



当日は、別室で調理している様子が、特設会場のスクリーンに映し出されました。



↑ Sun soy sauce 三人組です！
作品名「和風しょうゆ 白パスタ」↓

この作品はヤマミ醸造様が開発・製造している「脱色たまり」を使用することで、牛乳やチーズの「白さ」を生かすと共に、地域の特産物である「シラス、大葉、法性寺ネギ、ランニングエッグ」をふんだんに使ったパスタです。たまりのグルタミン酸と塩分、シラスのイノシン酸の相乗効果により、それぞれ単独で口にした

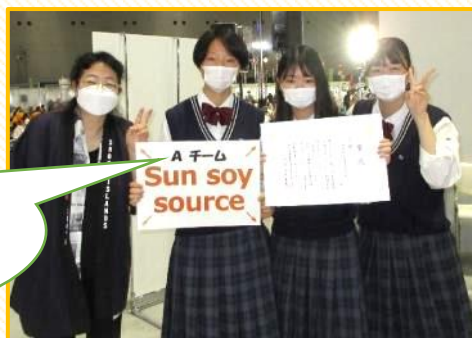


時の何倍ものうま味が感じられる一品に仕上がりました。

初めて実技大会に参加し、各チームの作業の様子、調理に対する考え方などから、多くの刺激を受けた2日間でした。



↑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。



ヤマミ醸造の皆さま
ありがとうございました

6月22日（水）日本料理特別講習が行われました。

今年も、2年生が恒例の鰻料理の特別講習を行いました。講師の先生は大阪辻調理師専門学校の方二人です。夏の関西の風物詩である鰻料理は、愛知ではなかなかいただくチャンスのない料理です。今回は全員が鰻の骨切りに挑戦し、「**鰻ご飯と揚げ鰻入りかきたま汁**」を調理・試食しました



↑これを、今から骨切ります。



こんな感じで作ります



骨切りにには独特の形をした骨切り包丁を使用します



骨切り
難しそう



これが鰻の骨かあ…



5月31日（火）
本校の校庭でできた梅で

梅シロップを仕込みました。

以前の岩津の校章には梅がデザインされていたように、本校には梅の木がかなり多く植えられています。

今年、有志の生徒が集まりこの梅を使って梅シロップを仕込みました。これを使って、どんな料理を作ろうかな。



3年生3人、2年生4人で仕込みました。

夏季休業中の予定

7月21日（木）調理国際科3年生授業

7月25日（月）、29日（金）

食物調理技術検定1.2級実技試験

8月2日（火）～、8月17日（水）～

調理国際科2年生校外実習

☆今年は3年ぶりに校外実習ができることになりました。

8月22日（月）～26日（金）

調理国際科授業

☆学校での授業の他、作法講習会、工場見学、高大連携事業等々