

October

Nouvelle Cuisine!

19th Plate

ヌーヴェル キュイジーヌ



10月は、地域と連携した様々な取組を多く行ってきました。とくに今年度、初めての取組となったのは、3年生による「飛鳥山ハワイフェス」への参加です。生徒が開発した製品の販売をするとともに地域の方との交流のきっかけともなりました。同日は、3年生2名が、しゅさわくんFMラジオへの出演もしました。その内容はY o u T u b eでのアーカイブ配信もされていますので、ぜひご覧ください。

2年生においては、地域老舗企業であるトキハソース株式会社の製品を使ったレシピ提案を行い、公式HPに採用されています。生徒が様々な場面で活躍し、地域とともに成長しています。

【地域との連携】3年生 第3回 飛鳥山ハワイフェスに参加しました



本校オリジナル製品の、製造・販売を行いました。ハワイをイメージした、マンゴビネガーの炭酸割り「マンゴースカッシュ」は天候にも恵まれ、大人気でした。「桜のフィナンシェ」も、召し上がった方から「美味しい」と好評を頂き、リピート購入する方もいたほどです。どちらも15時前には完売する人気ぶりでした。地域のFMにも出演し、製品や本校について紹介しました。地域の方との交流や地域企業への貢献もできました。



タイトル写真…(左から) *特別実習特集 2年「四川」料理長の授業、2年かつおづくし、3年ブッフェ実習

今月のTopics！ 【コンテスト入賞（1，2年生）】



とかちマルシェ料理
甲子園では「そば寿
司トントン」が奨励
賞受賞！

マゴメータ（ピザ）
も特別賞受賞！



江戸東京野菜～都内高校生料理コンテ
スト～では、1年生（2組6名）が入
賞。ティラミス×キャラットの「ティ
ロツ」は、昨年に続き本校が二冠と
なる金賞
を受賞しました！



【探究活動の充実】2、3年生 生徒によるレシピ開発



🐭 トキハソース(株)のHPに採用されました！ 🐭 鈴廣かまぼこのすり身パウダーを活用したレシピ開発中です

【スペシャリスト育成】1年生 調理師×SDGs・調理師×経営



🐭 「カキフライとチキン南蛮定食」に見えますが、すべて植物性食品のみで作ったプラントベース献立です。

畜産と環境の関係性について学習し、ヴィーガン料理に挑戦しました。（写真左・中央）科目：栄養

「飲食店開業計画」をグループワークで行い、経営のプロの視点でご指導を頂きました。（写真右）🐭

11月18日（土）の授業公開では、2年生「総合調理実習」で、保護者に向けた試食会を計画しています。修学旅行前から試作や栄養価計算、お品書きの作成など、様々準備をしてきました。また会席料理の提供方法についても、レストランサービスのプロから直接ご指導頂きながら、当日に向けて準備をしています。どうぞご期待ください。

発行 都立赤羽北桜高等学校 調理科