

**飯村 浩 先生**  
**祝 東京都教育委員会**  
**貢献企業等に対する表彰受賞**

本校の食物科は卒業と同時に「調理師免許」を取得できます。高校での3年間、日本料理、西洋料理、中国料理等について学び、高度な技術を身に付けて本校から巣立ちます。

西洋料理の分野では、飯村 浩先生（特別専門講師）に授業を担当していただいております。本校での教鞭が令和3年度で12年目を迎えました。飯村先生は、都内有数の老舗ホテルの総料理長等を歴任されており、令和2年度東京都教育委員会貢献企業等に対する表彰において、「様式別調理、大量調理などに関する知識と技術の習得」の指導等が認められ、表彰されました。例年ですと、2月に東京都庁で表彰式が行なわれていたのですが、昨年度は、感染症対策のために実施できませんでした。

飯村先生の今年度初めての「調理」の授業が6月29日(火)、食物科2年の生徒に行われました。授業に先立ち校長より東京都教育委員会からの感謝状を贈呈させていただきました。



飯村先生が料理を始めたきっかけは「小学3年生の家庭科の授業で先生から、自分のサラダが一番美味しい。」と言われ、「その嬉しさが忘れられなかった。」とのことでした。

## 今回の授業のメニュー

○ローストビーフ(グレービーソース) ○夏野菜のジュレ サフラン色のスープ仕立て ○キッシュロレーヌ ○ホワイトチョコレートのムース(黄桃ソースかけ) ○ロールパン



牛肉の糸巻き (ローストビーフ用)



授業の様子



本日のメニュー