

食物科3年生

世田谷スイーツ&ブレッド コンテスト 洋菓子部門 金賞



「世田谷スイーツ&ブレッドコンテスト」の洋菓子部門で、最優秀賞にあたる金賞を受賞しました！！
レシピ作りや食材、見た目の完成度にもこだわったので、放課後や土曜日を利用して、何度も試作を重ねたり、食物科の先生にもたくさんアドバイスをもらいました！
緊張しましたが、練習の成果を出すことができ、結果的にこのような賞を受賞できてうれしかったです♪

受賞作品は「ラズベリーパッション！」です♪
表面をキレイに仕上げる方法や、中の層にもとてもこだわりました。
濃厚でリッチなお菓子ですが、酸味があるので、夏にも食べやすくしました！
何度も練習したので、当日も、美しく完成させることができてよかったです♪

食物科では、3年生になると課題研究の授業の中で、洋菓子・和菓子・茶道を学べるコースを設定しています。

2年次の3学期に選択するので、在学中に授業などを通して興味をもったコースを選ぶことができます。

その他、各種調理実習の際には、デザートとして製菓を組み込んだり、年に2回程度の特別実習では「ケーキ」「チョコレート」「パン」「折りパイ」なども取り入れています。

