

平成23年度

熊北だより 第5号

平成23年6月24日
山口県立熊毛北高等学校



「深緑」 (写真部 2年亀井夏実さん撮影)

テレビドラマ『高校生レストラン』(毎週土曜日21時~日本テレビ系で放映中)が話題になっています。皆さんの中にも毎週楽しみで見ている人も多いのではないかと思います。このドラマは三重県多気町にある五桂池ふるさと村の施設内にあるレストラン「まごの店」がモデルとなっており、このレストランは地元の相可高等学校の現役高校生により運営されているそうです。

本校のライフデザイン科も相可高等学校に負けない特色ある取組を行っています。今回は、今月行われた取組を2つご紹介します。

「料理のマイスターから学ぶ」(6月15日)

6月15日(水) 山口市の防長苑から澤野惇史さんを講師にお迎えし、2年生のライフデザイン科食物文化コースの生徒に『料理のマイスターから学ぶ』と題して特別指導をしていただきました。

澤野さんは防長苑で洋食料理を担当されているシェフで、2008年ドイツで開かれた世界料理オリンピックのジュニアチームキャプテンとして同チームが団体5位に入賞する原動力となられた方で、さらに、展示部門では金メダルを受賞されました。

当日は、世界料理オリンピックに出品された実際の作品をプレゼンテーションしていただくとともに、7月に家庭科技術検定食物1級の試験を控えていることから、その課題であるホワイトソース作り、オードブル作りを中心にご指導いただきました。さすがプロといえる手際
のよさと料理の出来映えに生徒から「すごい」という歓声や拍手が起こっていました。



世界料理オリンピックに出場した澤野さん



ご指導を受けて完成した生徒の作品



調理中の男子生徒

「熊北ランチランチ」(6月21日)

6月21日(火)、恒例の「熊北ランチランチ(大量調理実習)」が行われました。ライフデザイン科食物文化コース3年生19名が、「6月の風の中 美と健康を求めて」をテーマに、オリジナルの創作ランチに挑戦しました。当日、生徒は朝9時から準備に取りかかり、100食以上の注文を手際よくこなしていきました。正午には、洋食と中華の2種類のランチがすべて出来上がり、教職員・生徒にワンコイン(500円)で販売しました。洋食ランチと中華ランチとも甲乙付けがたい素晴らしい出来上がりでした。



調理中の生徒



「おいしくいただいてま〜す」



中華ランチ



洋食ランチ

夏野菜のローストや豆腐シューマイ

自分たちで制作したオリジナルランチを販売する熊毛北高校
ライフデザイン科食物文化コースの3年生=周南市の同校

洋食と中華創作ランチ

熊毛北高3年生が100食販売

美容と健康に配慮

ランチは地元旬な食材を使い、美容と健康に良い料理をテーマに洋食と中華の2種類を約50食ずつ用意。生徒がメニューの考案や食材の仕入れ、調理を担当し、ワンコイン(500円)で販売した。

洋食は、飯に比べてカロリーが約半分のジャガイモや免疫力を強化させる効果のあるキヌワリなどの食材を活用し、野菜のローストやビシソワーズ、ジャーマンポテトのチーズ載せなどをそろえた。販売はイタリア料理の料理人を目指しているという洋食創作のリーダー、佐野村樹君(18)は「フストロゴノフにサフランライスを使って高級感を出すなど、こだわった。見た目も良く仕上がった」と満足。

中華は血圧を下げ美容食としても知られる豆腐を使ったシューマイ、アミノ酸が含まれてダイエットに効果的なアスパラガスを使った副菜などが並んだ。中華創作のリーダーを務めた八木美紗都さん(17)は「鶏肉をミネラルの多い黒糖を使って煮たりと、工夫した。ボリュームはあるけどカロリーは高くないランチにできたと思う」と話していた。

周南市安田の熊毛北高校へ前水利宏校長、201人)ライフデザイン科食物文化コースの3年生19人が手掛けた創作ランチが21日、校内で生徒や教職員、地域の人びりに出された。