

岡山県立津山東高校

食物調理科

作るぞ！世界にひとつのオリジナルレシピ！

取組等の概要

津山東高・庁さん考案「チーズのバナナ春巻き」



津山東高食物調理科2年 佐藤・スイーツ「郷年の庁有里さん(17)の考案した「豆乳チーズのバナナ春巻き」が「第4回豆乳レシピ甲子園」(日本文学協会主催)のデザイナート・スイーツ部門で最優秀賞に輝いた。全国規模のコンテストで初めてつかんだ栄冠。ホテルのキッチンなど料理関係の仕事に就きたいと将来の夢を描いている。

豆乳に親しみを持ってもらい、消費拡大につなげようとする2014年から毎年開催され、今年はデコと輪切りのバナナと

身近な材料で手軽

緒に包み、油で揚げるだけ。小さなお子様でも簡単に作れるように」と、シンプルな調理方法にこだわった。さくっとした皮の食感と、少し酸味のあるチーズと甘いチョコ、バナナの組み合わせが絶妙なバランスを醸し出している。身近な材料で手軽に作れることなどが評価された。

成績は「豆乳の日」の10月12日付で発表された。庁さんは「本当にうれしい。これからいろいろなお菓子や料理に挑戦し、もっと腕を磨きたい」と話している。

庁さんをはじめとした入賞作品のレシピは同協会のホームページで公開されている。(杉本明何)

最優秀に輝いた「豆乳チーズのバナナ春巻き」と庁さん

即席麺料理コンテスト

カップ麺をいなりずしと団子入りすまし汁に一。そんな大胆なアイデアで、津山東高(津山市林田)の食物調理科1年森岡優衣さん(16)が、即席麺を活用したメニューの出来栄を競う「第15回インスタントラーメンオリジナル料理コンテスト2017」(日本即席食品工業協会主催)の頂点に立った。(田井香葉子)



カップ麺を用いた「いなりずし」を手掛けた森岡さん

森岡さん(東高)頂点 豆乳レシピ最優秀

▲荣誉

「食の甲子園」

▼挑戦

↑2017年11月26日山陽新聞朝刊

↑2017年3月24日山陽新聞朝刊

- 授業で学んだ知識と技術と高校生ならではのアイデアで多くの**オリジナルレシピ**を考案します。**全国規模のコンテスト**で数多くの**優勝**、入賞を果たすなど大活躍しています。
- 卒業時に調理師免許状が取得できる**岡山県内**公立高校唯一**の学科です。
- 1年で西洋料理、2年で日本料理、3年で中国料理、製菓、集団調理、接客サービスを学びます。プロの調理師に外部講師として授業をしてもらい、3年間で**食のプロフェッショナル**が育ちます。
- 卒業時にはこんな素晴らしい料理が作れるようになります。

平成29年度
卒業制作展

生徒作品

