



フレッシュ リーヴス
Fresh Leaves

2020年度
第2号

2020.09.30. 発行

学校法人野又学園 函館短期大学付設調理製菓専門学校

〒042-0942 北海道函館市柏木町7番25号 TEL.(0138)53-5572 URL https://nomata-cook.ac.jp



2020年度-前期のあゆみ～コロナに負けずに頑張りました！！

- 04.02. 入学式（調理師科第51回・製菓衛生師科第30回）
- 04.03. オリエンテーション（1年生）
- 04.06. 授業開始

04.20.～05.10.
新型コロナウイルス感染症に関わる
緊急事態宣言により休校

- 05.11. 分散登校により、一部授業を再開
- 05.18.～05.22. 第1回フード&カフェサービス実習（調理・製菓2年）
※本校教職員で対応
- 06.01. 授業を通常通り再開
- 06.05. 内科検診・X線写真撮影
- 06.08.～12. 第2回フード&カフェサービス実習（調理・製菓2年）
※学園関係者の協力のもと実施
- 07.03. PTA総会
- 07.09. 避難訓練（火災）
- 07.10. 生産地訪問（七飯町／調理・製菓2年）
- 07.15. 基礎技術試験（調理・製菓1年）
技術等級認定試験4級（調理・製菓2年）
- 07.21. 函館大学鹿肉料理試食会
- 07.27. 夏休み開始
- 07.29. 教育課程編成委員会（令和2年度第1回）
- 07.30. 学校関係者評価委員会（令和2年度第1回）
- 08.17. 授業再開
- 08.20. 特別講座「プリ講座」
- 09.01. 生産地訪問（調理・製菓1年）
- 09.17. プリ料理コンテスト（調理2年）
- 09.26.～28. 基礎技術試験（調理・製菓1年）
技術等級認定試験3級（調理・製菓2年）



04.02.入学式
★コロナ対応で、今年は本校校舎内での実施でした。



07.10.生産地訪問
★七飯町で“ニンジン”と“サクランボ”を収穫



07.15.基礎技術試験
★1年生にとっては初めての技術試験です！！



09.17.プリ料理コンテスト

トピック-No.01「2年生は就職に向けて動き出しています！！」

今年は、コロナの影響で、求人票もなかなか厳しいのではないかと、学校には全国から約100件以上の求人が来ております。
今年卒業する学生は、道内を希望する学生も多く、札幌や市内に内定が決まっています。今回は、内定が決まった代表の学生にお話を聞いてみましょう。



株式会社プリンスホテル

国内外にある一流のホテル。西武グループであり、年末に行われる「FNS歌謡祭」の会場や、有名人が結婚式をあげるなど、大きい宴会場もある。道内では札幌や富良野など5つほどホテルがある

求人情報は学校の掲示板で見つけました。西武グループという大きい組織で多くの知識を得られると思い、就職先にと心を決めました。
自分が努力したり、進んでやったことは必ず就職に活かれます。どんなことにもしがみつこうという勢いで自分の仕事を学んでいきたいです。

調理師科 A. J



鶴雅グループ

親元を離れて自立した生活をしたいと思い求人を探していて、寮があり、旅館でお菓子づくりをするという、めずらしく貴重な体験ができる”鶴雅グループ”を選びました。
勤務時間が長く、とても体力を使うと聞いているので、少し不安なところもありますが、一生懸命がんばりたいと思います。

北海道は、阿寒、定山溪、ニセコ、支笏湖などにある高級旅館。道南では、函館大沼鶴雅リゾートエブイがあります。食事やお菓子にとっても力を入れており。卒業生も多く働いています。

製菓衛生師科 O. S.

就職活動について



教務主任 伊藤 美樹

調理師や製菓衛生師の学生達は、技術や知識を深める為に日々練習し、技術試験に挑み、頑張っております。料理やお菓子は人を元気にさせる力があります。それを一番知っているのは、学生達です。進む道が決まった学生は、内定をもらうまで、会社説明会に参加したり（今年はWebでの参加もありました）、エントリーシートを書き、企業訪問するなど積極的に行動しております。
これからも、内定をもらうまで、そしてもらってからも、食の世界で活躍できる一人一人に成長できるよう期待し、学校では様々な場面でサポートしていきます。

トピック-No.02「フード&カフェサービス実習」(2020.06.12.)

フードサービス実習は、本来は一般のお客様を招いて、学生たちが料理&菓子とサービスを提供するという実践的な授業です。

今年度は、新型コロナウイルス感染症の影響で、一般のお客様を学校に招いて実施することが出来ない状況が続いていましたが、6月には野又学園内の関係者のご協力を得て、規模を縮小しつつ感染予防対策もしっかりしながらの実施が実現しました。

Step.1 調理・製菓技術のほかに必要となる知識等について、特別講座で学びます。



おもてなし講座
竹葉新葉亭 代表取締役 大桃先生

ラッピング講座 小野先生

テーブルサービス講座
唐草館 丹崎先生

テーブルコーディネート講座
岡田・和泉先生

紅茶・ハーブ講座
ハーヴェスト 松川先生

Step.2 準備・仕込み・・・



お客様の顔を想像しながら作業します♡



会場係も準備オーケー!!!

ケーキ皿の飾りもハンドメイド♡

Step.3 いよいよお客様を招き入れて!!!



学生代表の挨拶でスタート。

同じ学園の先生方とはいえ、やはり緊張します・・・♡

最後の仕上げまで気持ちを込めて!!!

ケーキセットとドリンクで締め!!!

当日のメニュー



先付「水無月豆腐」

前菜
(海鼠三杯酢・巨砲と蛸の粒海胆和え・
枇杷の白和え・ 出汁巻き卵)

造り
(真鳥賊と海胆の独楽盛り・
サーモン昆布締め)

お凌ぎ
(蕎麦の実雑炊)

焼き合わせ
(牛肉・大根・人参・紅葉麩・春菊)

焼き肴
(鮎の塩焼き)

揚げ物
(大様椎茸の白扇揚げ)

酢の物 (蟹と帆立のチコリ舟)
お食事 (イクラご飯)
香の物 (白蕪の浅漬)
止め椀 (蝦蟇薯白味噌仕立て)

ケーキセット
・白桃のプチタルト
・ムース・テ・パール
・ルリリュース

学生の感想

- ・配膳係でしたが、失敗なく出来たと思う。キッチンとフロアの間管理でしたが、とても大変でした。両方との意思疎通をとるために、行ったり来たりしていました。とても大変でしたが、いい経験になるので次が楽しみです。
- ・ルリリュースは、最初は中のクリームがチョコだったものをカスタードの方が良いと思い、直前の変更だったけどうまくできて良かった。

お客様の感想

- ・心のこもった料理でした。大満足できるもので、毎日の積み重ねが大切なのでこれからも頑張ってください。
- ・接客は少しあがっていたみたいだね。リラックスリラックス。料理に対する真摯な姿に感動しました。
- ・季節感があってとても良かったです。料理の説明も簡素で良かったです。和食は難しいと思いますが、頑張って文化も学んでください。