



フレッシュ リーヴス  
Fresh Leaves

創刊号

2019.09.30. 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



Topics

- ◇4月～7月迄の出来事
- ◇特集「2年制新課程の目玉 フードサービス実習」
- ◇特集「技術試験もスタート」
- ◇ピックアップ記事
- ◇連絡掲示板 etc.

4月～7月までの出来事

- 04.04. 2019年度入学式（調理師科第50回・製菓衛生師科第29回）
- 04.05. 新入生オリエンテーション
- 04.08. 授業開始！！
- 04.26. 日本料理・西洋料理試食会 **調2年**
- 05.07. 防災訓練（火災）
- 05.14. 生産地訪問「木古内町」 **調2年 製2年**
- 05.15. 包丁研ぎ講習会 **調1年**  
フード&カフェサービス実習① **調2年 製2年**
- 05.31. PTA総会
- 06.03. 防災訓練（津波）
- 06.06. 「黒紫大納言」発表会 **西洋料理ゼミ** →★Pick Up
- 06.07. 特別講座「味覚・だし」  
生産地訪問「乙部町」 **調2年 製2年**  
フード&カフェサービス実習② **調2年 製2年** →★特集1  
→学生レストラン「Restaurant Pete」営業&焼き菓子販売
- 06.12. 特別講座「サメ」 **調1年**
- 06.17. 基礎技術試験「和菓子」 **製1年** →★特集2
- 06.27. 技術等級試験4級「和菓子」 **製2年**  
プリ料理発表会 **調2年**  
薬膳料理試食会 **薬膳ゼミ**
- 06.29. 北海道洋菓子コンテスト **製2年**  
→R. S.、函館洋菓子協会賞受賞！！→★Pick Up
- 07.01. 技術等級認定試験4級「西洋料理」「洋菓子」 **調2年 製2年**
- 07.02. 基礎技術試験「日本料理」「洋菓子」 **調1年 製1年**
- 07.03. 基礎技術試験「西洋料理」 **調1年**
- 07.04. 技術等級認定試験4級「日本料理」 **調2年**
- 07.05. 中国料理試食会 **調1年 製1年**
- 07.07. 函館マラソン・フードコート支援  
校外実習



▲2019年度入学式



▲実習風景  
(調理1年「包丁研ぎ講座」)



▲実習風景  
(製菓1年「基礎技術試験練習」)

Pick up topicks !!

6/6「黒紫大納言」発表会

福島町の黒米「きたのむらさき」と乙部町の黒豆「黒千石大豆」を組み合わせ開発した、餡子の新商品「黒紫大納言(こくしだいなごん)」。  
西洋ゼミナールの学生が「黒紫大納言」を使った料理を実際に調理し食品の製造販売に関係する多くの方々に試食していただきました。  
これから多方面で活用してもらえることを期待しています。



6/28 北海道洋菓子コンテスト

札幌で行われた「2019北海道洋菓子コンテスト」にて、製菓2年生、佐藤 来夢さんが「函館洋菓子協会賞」を受賞！！

自分もなんとか賞を取りましたが、出展者はみんなものすごくレベルが高くて、圧倒されそうでした。実際に会場で見られてよかった。この刺激をこれからの学習に活かしていきたいです！！



製菓衛生師科2年 R. S.  
(柴田学園高校出身)



6/27 プリ料理発表会

日本料理ゼミナールが、プリを使った新メニュー開発に挑戦！！  
近年漁獲量が増えているプリの消費拡大を目指す渡島総合振興局より依頼を受けての取り組みで、この日の発表会では10点の料理が実際に調理され試食されました。



ここで発表された料理のレシピ集は、渡島総合振興局のHPで今秋より公開されるほか、札幌市内で開かれる催しで配布もされる予定です。



(柿の種揚げ)



(蓮根揚げ)



(プリのシューマイ)



(トマトソーススパゲティ)

緊急告知！

10/7(月) 18:15頃  
STV「どさんこワイド」でプリ料理が紹介される予定です！！  
乞う御期待！！

連絡掲示板

10/12(土) 学校祭「味まつり」開催！！

(テーマ)「食欲の秋 心ときめく料理・お菓子をあなたに」

- ♪時間: 10:00～12:00
- ♪場所: 本校校内
- ♪内容: ◇手作り料理・お菓子販売  
◇だし巻卵の実演販売  
◇学生食堂の一般公開

売り切れ御免ですm(\_ \_)m

ご来場、お待ちしております！！



2019年度 PTA役員

会長	
副会長	
副会長	
監事	
監事	
幹事	

(5/31のPTA総会で決まりました！！)

発行：函館短期大学付設調理製菓専門学校学校通信編集室  
〒042-0942 北海道函館市柏木町7番25号 TEL. (0138)53-5572  
URL. <http://nomata-cook.ac.jp>

# 特集1

## 「フード・カフェサービス実習」～2年課程となって新たに誕生したアクティブな授業

昨年度、本校では調理師科・製菓衛生師科ともに1年課程から2年課程へと切り替わりましたが、それに伴い新しく増設された科目の目玉が調理科の「フードサービス実習」製菓衛生師科の「カフェサービス実習」です。ともに2年次での授業となります。

通常の実習の様に料理やお菓子の作り方を学ぶだけではなく、自分たちが作ったものを一般の方々に提供することによってより実践的な調理・製菓業務体験をする授業です。今回は6月に実施された授業の様子を紹介します。

**STEP 1 6月7日「フィールド・トリップ」**～今回は乙部町を訪問し、イチゴ・アスパラ・トマトなどのハウスや、地元のミネラルウォーターを使用したクラフトビール工場、今年4月にオープンしたピザの美味しいギルド・エンデパーさんを見学してきました。



イチゴのハウス

アスパラのハウス

クラフトビール工場

ギルド・エンデパー店内

### 「フィールド・トリップ」

函館のある道南地区は”海あり&山あり”の食材の宝庫。色々な生産地を実際に訪れて、食材やそこに関わっている人や出来事について体験的に学習してきます。  
乙部町の他に、最近では木古内町や鹿部町を訪問しています。今後も様々な土地を訪問する予定です。

**STEP 2 6月10日～14日am メニューの決定/特別講座/料理・菓子・会場の準備 e.t.c.**



6月10日 コーヒー講座  
※五稜郭シエスタ「テラードコーヒー」にて



6月10日 テーブルマナー講座  
※講師:丹崎先生(レストラン唐草館)



6月11日 ラッピング講座  
※講師:小野先生(元洋菓子店シュクル)



6月12日 パフェ講座  
※講師:輪島先生(ドリーミング代表)



料理・菓子・会場の準備

**STEP 3 6月14日 レストラン営業&菓子販売**



\*

## ◇当日提供されたメニュー&菓子の紹介

調理師科



鹿部産小エビとアボカドのサラダ



レストラン仕様のボルシチ



八雲北里牛フィレステーキ  
メートルドテールバター



乙部産黒千石大豆と  
福島産黒米のぜんざい仕立て

今回は西洋料理の回。  
「Restaurant Pete」としてフレンチのフルコースを提供しました。  
お客様は一般公募の完全予約制とさせていただきます。  
次回、11月の回では日本料理の提供を予定しています。

製菓衛生師科



月スモークサーモンと  
乙部産アスパラのキッシュ  
月グリル野菜キッシュ  
月道南食材のグジェール

《焼き菓子》  
月マドレーヌ「抹茶黒千石」  
月苺ダクワーズ  
月苺サブレー  
月ムラング・フリユイセック  
月ココ黒千石

今回は菓子販売の回。  
焼き菓子、キッシュ、グジェール等、全8種類の菓子を販売しました。  
次回、11月の回ではカフェの営業を予定しています。

## ◇学生の声(事後アンケートより一部抜粋)

- ・周りの人の協力を得ながらバタバタしながらも、とても良い一皿が出来ました。自分以外の作業も手伝いながら、お客様によるこんでもらえるコースができていたら良いなと思いました。次回もやりたいです。
- ・皿の出し方が違ったりと、その店で違うと思った。スプーンやフォーク、ナイフの並べ方を知ることができて良かった。
- ・お客様の様子を見ながらの接客は楽しかった。こんなに自分たちの料理を楽しみにしてくれる人がいるのだと嬉しかったです。
- ・緊張したけど来てくださったお客様が優しく、お話するのが楽しかったです。



## ◇お客様の声(事後アンケートより一部抜粋)

- ・とてもゆっくりとリラックスして頂きました。材料も、普段手に入らない物もあり、満足致しました。ソースが素晴らしいと思いました。
- ・大変満足しました。とても良いイベントでした。お客様に料理をするということは大変なことと思いますが、頑張ってください。
- ・一瞬、おしゃれな日常をありがとうございました。また、よろしく。若い学生さん、いいですね。
- ・牛フィレ肉のステーキ、火加減が絶妙でした。とても美味しかったです。黒米と黒千石大豆のぜんざい、南瓜のムースでどら焼きを食べたいと思わせる味と食感でした。皆様の努力が実を結ぶ日を楽しみにしています。本当に素敵な時間をありがとうございました。



# 特集2

## 「技術試験」～本校独自の養成メソッド！！

各試験共通で、適切な身なりや服装、衛生的な作業も採点時の評価に含まれます！



### 調理師科

1年 基礎技術試験（7月実施）	
課題	内容
日本料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>大根の桂剥き → 高さ10cmの輪切り大根を30cmの桂剥き</li> <li>大根・胡瓜の飾り切り → 大根の”織切””短冊切り””霰切り” 胡瓜の”切り違い””山葵台””蛇腹切り”</li> </ul>
西洋料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>大根のシャトー → 長さ4～5cmのものを8個</li> <li>プレーンオムレツ → 卵3個使用</li> </ul>
etc.	

2年 技術等級認定試験 4級（7月実施）	
課題	内容
日本料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>大根の桂剥き → 高さ10cmの輪切り大根を30cmの桂剥き</li> <li>捺じり梅(人参) → 高さ1.5cm、直径4cmのものを3枚剥く。</li> <li>出し巻き卵焼き → 卵4個使用</li> </ul>
西洋料理	<ul style="list-style-type: none"> <li>プレーンオムレツ → 卵2個使用</li> <li>カレーの5枚下し → カレーを5枚に下し、器に盛り付ける</li> </ul>
etc.	

### 製菓衛生師科

1年 基礎技術試験（7月実施）	
課題	内容
和菓子	<ul style="list-style-type: none"> <li>小麦饅頭 → 包餡は45g3つ種とし、6個製造する。</li> </ul>
洋菓子	<ul style="list-style-type: none"> <li>基本の絞り → 直線、シェル、ローズパット、文字、ループ、ドット</li> </ul>
パン	<ul style="list-style-type: none"> <li>バターロール → 実習時と同じ配合で、2個製造する。</li> </ul>
etc.	

2年 技術等級認定試験 4級（7月実施）	
課題	内容
和菓子	<ul style="list-style-type: none"> <li>どら焼き → 大きさは90mm。餡を挟んで5セット作る。</li> </ul>
洋菓子	<ul style="list-style-type: none"> <li>シュー・アラ・クレーム → 8取り鉄板に20個絞り出す。</li> <li>クレーム・パティシエール → クリームを作り、切り込みを入れたシュー皮に均等に絞り入れる。</li> </ul>
etc.	

\*

本校で独自に設置している技術試験として1年次の「基礎技術試験（年3回）」、2年次の「技術等級認定試験（年4回）」があります。日頃の学習の成果を段階を追って確認し、卒業までに基礎・基本となる技術を着実に身に付けてもらうシステムです。今回は7月に実施された、各学年にとって第1回目の試験の様子を紹介します。

**Snap!!**

**トップ合格者！！**

緊張したけど、しっかり練習していたので自信はありました。もっと練習してもっとうまくなりたい。

あられ切りはきれいな立方体にするのが難しかった。…桂剥きは上手いきました！

R. Y. (北海道知内高校出身) S. Y. (青森県立五所川原農林高校出身)

間近で先生に見られるのですごく緊張しました。合格はしたけど、オムレツの出来は良くなかったので、自分としては不本意でした。次回はすっきりリベンジできるように頑張ります。

A. Y. (弘前学院聖愛高校出身)

**Snap!!**

**トップ合格者！！**

1年生の頃から継続している課題もあり、技術が身に付いている実感があったので、緊張はありませんでした。昔からとにかく日本料理が好きで、特に季節感や飾り切り等の細工には興味があったので、今回の試験はとても楽しかったです。

N. M. (美田学園高等学校出身)

西洋4級は3人が同点でした！！

M. K. (北海道函館商業高校出身) N. S. (函館大学付属柏稜高校出身) S. M. (函館大学付属有斗高校出身)

**Snap!!**

**トップ合格者！！**

初めての試験で不安でしたが、本番はきれいにできたので、しっかり練習しておいて良かったと思いました。ホントは洋菓子が好きなので(餡子が苦手で…)、次は洋菓子も頑張りたいです。

S. O. (市立函館高校出身)

「受かんきや！」と気合は入っていました。ほかの人の作品が上手に見えて、実はあまり自信はなかったけど、リボンがうまく描けたかな？合格して良かったです！

A. S. (函館大妻高校出身)

家で焼くのと違ってホンモノはホントに難しいです。試験では優しく丁寧な作業を心掛け、色も形もきれいに仕上がって良かったです。次の試験では連覇をめざします！

N. M. (函館大学付属柏稜高校出身)

**Snap!!**

**トップ合格者！！**

生地の状態や鉄板の状態で焼き上がりも違ってくるし、大きさを揃えて丸く焼くのは思った以上に難しいです。(当日はしっかり9cmの大きさに揃えて焼けたので”イケた！”とおもいました。)

H. K. (青森県立青森商業高校出身)

焼きかけんやふくらみをうまく作るのが難しかったです。(…でも、今回の出来栄には手ごたえがありました♡)

M. S. (北海道七飯高校出身)