

フレッシュ リーヴス
Fresh Leaves

2020年度 第3号
2020.10.23. 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



今年の学校祭は出張販売で

例年は本校校舎内で行われていた学校祭ですが、今年度は新型コロナウイルス感染予防の観点から、校舎での実施は断念致しました（…どうしても”密”になってしまうため…）。しかし、そんな中、コープさっぽろさんのご協力のもと、市内3店舗において、お弁当&アップルパイを出張販売できることとなりました。と、ということで、今年の学校祭は出張販売で実施しました！！



10月17日（土）10:00~12:00

…と、2時間の販売予定をしていましたが、各店舗ともに15~20分で完売！！売り切れ御免となってしまいました。皆様たくさんのご来場ありがとうございましたm(_ _)m



今回販売した商品は...

”秋の彩り弁当”

レシピ作りから調理までを**全て学生**が自分たちで手がけました。近年、函館で消費拡大が進んでいる**“プリ”**も五香粉揚げとして登場します。

¥1,000

総数約 100個

調理師科1・2年 日本料理グループ

鱈や鱈、南瓜など旬の地元食材で秋の彩りを表現しました。大根の年輪は、桂剥きからできています！！

”青森サーモン×エゾシカ饗宴弁当”

弘前大学との共同研究で扱っている**“青森サーモン”**と、本校でのジビエ実習で扱っている**“エゾシカ”**が弁当箱の中で出逢いました！！

¥600

総数約 100個

調理師科1・2年 西洋料理グループ

青森サーモンは”西京焼き”に…エゾシカは”ハンバーグ”に…お弁当で津軽海峡をひとまたぎ！！

”アップルパイ”

七飯産の**リンゴ**を使用。今回は、学生たちがはじめから自分たちの手で作った**自家製パイ生地**を使用しています。

¥500

総数約 150個

製菓衛生師科 1・2年

イベント等でいつも大人気のアップルパイ。製菓衛生師科の1・2年生全員が総力をあげて手作りしました！！

今年、新型コロナウイルス感染予防のため、不自由なことも多かったですが、その分「誰かのために」という気持ちを強く持って、心を込めて取り組むことができました。

