

きびしい緊張感のあるみかしほ学園
自ら学ぶ力と、学ぶことを喜ぶ学生
清潔な美しい環境、他者を敬愛する心
大きな希望と先見性のある学生
実践する力と根気強さのある学生

みかしほ

MIKASHIHO GAKUEN

2009/12 No.545

発行者 学校法人みかしほ学園
印刷者 みかしほ学園
発行所 学校法人みかしほ学園
姫路市東延末2-165
TEL(079)288-2600

定価 150円

みかしほ祭風景



開場前の行列(調理校舎)



混雑するエントランス(調理校舎)



創作菓子展示会場(製菓校舎)



栄養研究発表コーナー(調理校舎)



創作料理展示会場(調理校舎)



大好評だった1階・3階のレストラン



子供達がかぶりつき席に
「あめ細工」(製菓校舎階段教室)



『パティシエの卵』の創作ケーキ
(調理校舎・製菓校舎)

みかしほ祭大成功

恒例の「みかしほグルメ祭」が、11月22日(日)みかしほ学園1号館をメイン会場、5号館「お菓子の館」(製菓校舎)を創作菓子展示場として開催されました。今年のテーマは「おいしく『食育』を体験しよう!」。当日は、開場時間前に入り口には入場者の列ができ、

学園祭にたいする期待の大きさがわかります。来場者数は両会場を併せると6000人以上。普段は人通りの少ない駅南大路にJR姫路駅から会場まで人の波が続きました。学生の創作料理・創作菓子作品の展示会場は一日中混雑し、また栄養士科1年生の研究発表で

は、パネルと展示品、試食を組み合わせる説明が大変わかりやすいと、大好評でした。1階レストランの、ステーキ弁当、みかしほ北海寿司、3階のラーメン、カツメシ、生パスタ、4階の松露焼き、クッキー缶詰、1号館・5号館の喫茶コーナーのケーキセットは大好評で、両会場とも一日中大変な賑わいを見せました。当日までの数日間、学生は今まで学習した成果を発表する絶好



読賣新聞朝刊

のチャンスだと、1人1人の意気込みが聞こえてくるようでした。当日は出来、不出来に関わらず、学生たちの満足した顔が印象的でした。そして、お客様への料理やサービスなどで大変忙しい1日となりました。



毎日新聞朝刊



神戸新聞朝刊

平成21年度学園祭

各賞受賞者

- 優秀賞 寺本 尚子
- 育友会奨励賞 田中 香織
- 育友会奨励賞 岩崎 祥子
- 特別賞 横山 義典
- 特別賞 森脇 亜伊子
- 努力賞 清水 恵那
- 努力賞 井奥 真由美
- 努力賞 笹倉 千佳
- 努力賞 淵 悠子
- 努力賞 婦木 あづさ
- 努力賞 角田 裕介
- 努力賞 武藤 はるか
- 努力賞 新宮 真理子
- 努力賞 高田 健人
- 努力賞 藤本 雄介
- 努力賞 掛川 弥生
- 努力賞 尾上 恵利華
- 努力賞 豊島 麻理
- 努力賞 福本 詩織
- 努力賞 藤野 明有美
- 努力賞 北田 美穂
- 努力賞 神崎 智子
- 努力賞 久保 知子
- 努力賞 アイデア賞 実谷 美玖
- 努力賞 アイデア賞 経沢 さやか
- 努力賞 ほのぼの賞 伊藤 歩唯

メイク賞

- ハイセンス賞 北田 美穂
- カルチャー賞 神崎 智子
- アイデア賞 久保 知子
- アイデア賞 実谷 美玖
- ユーモア賞 経沢 さやか
- ほのぼの賞 伊藤 歩唯

- アイデア賞 A-1
- ヘルシー賞 B-3
- 努力賞 B-4



優秀賞 寺本 尚子さんの作品

学園祭人気投票トップ5

- 栄養士科
 - 1 友森麻衣 「パン動物園」 40票
 - 2 笹倉千佳 「干支ずし」 32票
 - 3 石川なおみ 「ジブリの世界」 28票
 - 4 諸鹿 瞳 「甲殻類のフェスティバル」 25票
 - 5 淵 悠子 「彩」 21票
- 製菓技術科
 - 1 松本友里 「Wedding dress」 88票
 - 2 實谷美玖 「白い夢」 71票
 - 3 伊藤歩唯 「ばらひめ」 61票
 - 4 寺本尚子 「HERO」 60票
 - 5 武藤はるか 「リボンを切ったら 出来上がり!!」 45票

- 調理師科
 - 1 森脇亜伊子 「王様の食事」 61票
 - 2 北田美穂 「オマール海老の歓迎会」 18票
 - 3 清水恵那 「autome」 15票
 - 4 田中邦夫 「豆腐30/100珍」 13票
 - 5 多田ゆりか 「Christmas pier」 12票
- 栄養研究発表
 - 1 A-3 「おから」 265票
 - 2 A-1 「大豆 (きなこ)」 227票
 - 3 B-1 「かりんとう」 124票
 - 4 A-2 「おでん」 95票
 - 5 A-4 「砂糖」 95票

人気の抽選会場



調理校舎2階で

各協賛メーカー様には、色々と商品をご用意頂きまして有り難うございました。抽選会場は、一日中賑わいました。

協賛メーカー

- 味の素
 - 伊那食品
 - キシコーマン
 - ケンミン食品
 - 宝酒造
 - 日本丸天醤油
 - ネスレ
 - ヒガシマル醤油
 - ミツカン
 - 明治乳業
 - レストラン
 - ガーデン石倉
 - ホテル
 - シーシヨア御津峠
- (順不同)

海外研修に行つて

日本栄養専門学校

栄養士科 長島恵美

11日間の海外研修で、各国の習慣の違いや異文化を楽しめたと思えます。

パリに到着すると、華麗な街並みや寺院が並び、永い歴史の過程が伝わってきました。クリスマス前なので、夜のイルミネーションに街全体が力を入れていて、凄くキレイで圧倒されました。

この旅行のメインである、シャトー・ド・ヴィニーでの実習では、スピードと丁寧な作業を要求されました。調理校の皆の

海外研修感想

日本調理製菓専門学校

調理師科 柴田健作

僕は今回海外研修に参加出来たことを嬉しく思っています。

それは、本場フランスやイタリアの料理を食べることが出来たからです。日本でしか食べたことのない洋食を現地で食べられ、味の違いや量の違いを学ぶことが出来たと思っています。

特に、ローマで食べた『カルボナーラ』はすごく印象が強く、今で

手際の良さに、驚きました。「ホロホロ鳥のきのこ巻き」鳥肉の骨を取り除く作業からはじまり、ソースはすごく手の込んでいて、言葉の壁はありましたが、先生の見よう見まねで作業を進めました。

料理を二品作りましたが、一品一品に手間がかかり、盛り付けると色も綺麗でした。出来上がった料理は、皆で立食。そこで、調理校や製菓校の皆とも交流が深まりとても楽しかったです。

フランス料理は、つくづく油を沢山使う料理だと改めて思いました。

もどような味がハッキリ覚えていきます。まるやかなチーズにパスタが絡み合い何とも言えない味でした。すごく美味しかった。そのほかにも、エスカルゴやティーポーンステーキなど食べたことのない物も沢山食べました。どれも美味しく、すごくいい経験が出来ました。食べ物以外にも、ループル美術館やエッフェル塔、フランスの街並みなど、感動づくしの旅行だったと思っています。本当にいい経験ができ、良かった。