

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

2010/12 No.557

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
姫路市東延未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)



創作料理展示会場(調理校舎)



栄養研究発表コーナー(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)



体験授業で栽培した
小豆を使ったパンの試食会

みかしほ祭大成功

恒例の「みかしほグルメ祭」が、11月21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4500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、ステーキ重、海鮮寿司、3階のラーメン、生パスタ、カツメシ、カツ丼、4階の松露焼き、クッキー缶詰、両会場の喫茶コーナー、また初お目見えの製菓校のカフェコーナーは大好評で、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



毎日新聞朝刊

発表する絶好のチャンスだと、1人1人の意気込みが聞こえてくるようでした。当日は、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。



読賣新聞朝刊



神戸新聞朝刊

平成22年度学園祭

各賞受賞者

優秀賞	丸山 拓也
優秀賞	中山 梨花
優秀賞	伊藤 歩唯
校長賞	井上 望
同窓会奨励賞	尾崎 直樹
育友会奨励賞	川村 育代
育友会奨励賞	山口 昇吾
特別賞	谷口 元基
努力賞	赤松 佳織
努力賞	野々村 徹
努力賞	柴原 貴史
努力賞	増田 喜範
努力賞	谷 貴由希
努力賞	中山 宏樹
努力賞	久米 佑里恵
努力賞	森脇 美鈴
努力賞	青木 舞
努力賞	坂口 愛
努力賞	長野 未佳
努力賞	野々村 葵
努力賞	廣江 美沙紀
努力賞	松原 早織
努力賞	吉岡 絵美子
努力賞	三宅 友樹
努力賞	川上 真希
努力賞	藤浦 理圭
努力賞	山根 宜子
努力賞	与座 亜希恵
アイデア賞	原田 勇磨
アイデア賞	榊原 みなみ
アイデア賞	加藤 弘子
カルチャー賞	齊藤 和也
ハイセンス賞	大平 佳奈
ハイセンス賞	小林 弥生
ユーモア賞	中村 良太
ユーモア賞	實谷 美玖
ユーモア賞	益田 拓也
メイク賞	芦田 季環
アイデア賞	石野 喜香
ほのぼの賞	神垣 真美子
努力賞	
ヘルシー賞	

学園祭人気投票トップ5

栄養士科	1 井上 望	44票
	「秋のひなまつり」	
	2 藤浦理圭	26票
	「はじめてのおしょくじ」	
	3 田口綾乃	24票
	「Happy Wedding」	
	4 垣内弘美	18票
	「和華蘭料理」	
	4 久保田麻美	18票
	「大好きな彼へ」	
	4 与座亜希恵	18票
	「沖繩ぬ島心」	
調理師科	1 東郷里香	35票
	「Happy warm Christmas」	
	「サンタの贈り物」	
	2 田中里奈	24票
	「十二支」	
	2 中村良太	24票
	「色鮮り良く」	
	4 藤井梨瑠	17票
	「ひなまちゅり」	
	5 尾崎直樹	16票
	「秋香」	
	5 上之園直貴	16票
	「鳳凰と龍」	

製菓技術科【2年生】	1 松本友里	137票
	「Antique」	
	2 伊藤歩唯	129票
	「眠れる森の美女」	
	3 榊原みなみ	107票
	「みなみカントリービレ」	
	4 中村美樹	88票
	「ソリーハウス」	
	5 草壁理菜	56票
	「木が生えた!!」	
製菓技術科【1年生】	1 吉岡絵美子	72票
	「June bride」	
	2 中山梨花	65票
	「Cendrion ou La Petite Pantoufle de verre」	
	3 坪田優香	38票
	「ROBE DO SOIR」	
	4 井澤志歩	36票
	「ジャッキーのパン屋さん」	
	5 廣江美沙紀	33票
	「キキのパン屋」	



調理校舎2階で

人気の抽選会場

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	ヒガシマル醤油
伊那食品	マルカン酢
大塚製菓	明治乳業
カゴメ	成田珈琲
キッコーマン	レストラン
ケンミン食品	ガーデン石倉
宝酒造	ホテル
ネスレ	シーシヨア御津崎

(順不同)

海外研修に参加して

日本栄養専門学校

栄養士科 藤木理佳

私は今回初めて海外に行ったのですが食文化や建造物、考え方など様々なものが日本と違っていると聞いていても実際に自分で体験してみると違いを本当に実感しました。例えばハムという食べ物に関して

も私はロースハムを思いつくのですが、海外で食事に出てくるのはほとんど全てが生ハムで、味も私が食べられるものから癖が強く私の口には合わないものなど様々でした。

海外研修感想

日本調理製菓専門学校

調理師科 尾崎直樹

海外研修で料理やその国の文化など色々な事が学べました。フランス料理ではソースを上手に使ったものが多く、ソースの種類がとても勉強になりました。フランスでも勉強になりました。フランスで一番食べて見たかった「エスカルゴ」も食べることが出来ました。パ

ジルのガーリックソースがかかっている臭味もなく、想像していた以上に美味しく感動しました。イタリア料理は、豪華、全ての料理

チーズも同様で日本との違いを実感できました。他にも建造物は石造りで重厚な建物や彫像が多く街全体が壮大な芸術のように見えました。絵画などスケールが違っていて心が震えるというのはこういう事だったのかと思うほどでした。しかし、日本の方が良いと思うこともたくさんありました。

今回の研修では海外にも良いところ悪いところがあるということとを本当の意味で学びました。体験した全てが一生記憶に残るすばらしいものだったと思います。

が大きく感じられました。前菜での野菜、パスタ、ピザの出し方にはビックリしました。その後にはインがきて、デザート。本場のイタリアンは日本人向きでないと感じました。二つの国の料理を食べて、日本のコース(会席など)の繊細さをとても感じました。フレンチ、イタリアンの料理の良さも感じ、そして改めて日本料理の良さも知ることが出来て本当に良かったと思います。

とても良い経験をする事が出来ました。来年も行きたいですが、仕事頑張ります。!!