

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 2010/3 No.548

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



祝卒業

いよいよ3月になり、最終学
年の学生の方は卒業まであと少
しとなりました。「やっと卒業
できる!」と思えば、胸をなで下ろ
している人もいれば、「エーも
う卒業!」と惜しんでいる人も
いるはず。しかし、時間は
待つてはくれません。残された

今がチャンス

卒業する皆さん、おめでとう
ございます。胸を膨らませて入
学してはや一年「走馬燈の如
く」とよく言いますが、細かく
数えると正味9ヶ月です。正に
「光陰矢の如く」です。期待通
りの勉強が出来たでしょうか。
就職したら学んだ事を思い起
こして一つ一つを充分に生か
して下さい。特に、毎朝練習し
た「基本用語」の挨拶と気持ち
のよい「返事」は必ず実行して
下さい。景気は上向いてきてい
るといってもまだまだ厳しい
状況です。企業の利益にならな
い人間は、おのずとしめ出され
てしまいます。人間も料理も本

学生生活を有意義に過ごし、
これから社会に出る為の活力
として下さい。また、これから
自分が「働く」ことの意味や目
的をしつかり考えて下さい。
そして、みかしほ学園卒業生
全員が社会で活躍されること
を願います。

物だけが残ります。人手不足
の時は、にせ物でも売れたり、
つとまることありますが、
不景気でひまになると、にせ
物は通用しません。今こそ
じっくり腰をすえ、必ず待ち
受けている苦しい壁を一つ一
つ乗り越えて力をつけて下さ
い。やがて好景気がやってく
ることは間違いありません。
そのときには後輩がみんな
入ってくるようになります。
尊敬されるりっぱな先輩に
なして下さい。今がチャン
スです。頑張つて、度々学校に顔
を見せて下さい。相談がある
ときにはどんなことでも気楽
に来て下さい。

卒業の役割

卒業式に憧れの人の第二ボタ
ンを貰うというセンチメンタ
ルなことを今の女子高生もし
ているのでしょうか?そのボ
タンに青春の思い出を込めて、
机に仕舞い込んだ方もいらっ
しゃると思います。

これまで何回もの卒業式を
3月に迎えてきましたが、そ
の度にドキドキし、慣れ親し
んだ世界との別れの悲しみを
胸に次の世界へと飛び込んで
行きました。

でも、人生において「卒業」は
これだけではないのですよね。
独身との別れ、肉親との別れ、
職場との別れなど、さまざま
別れが人生には巡ってきます。

しかし、大切なのはこの卒業を
うまく乗り切り、その悲しみをバ
ネに目的や夢を持つこと。逆に言
うと、目的や夢がきちんと設定さ
れていなければ、卒業しても方向
性を失い悲惨な精神状態に陥つて
しまうかもしれません。

それは、今までと違う世界へ
旅立つとき、忘れずに持ってい
くべき荷物なのではないで

しょうか。

子育てという時間制約のな
かで以前の自分から卒業させ
られたことを痛感し、悶々と
した日々を過ごしていました。
それがあの日、目から鱗が落
ちたようにふっきれました。
その状況だから持つことので
きる目的が見つかったのです。
今はその目標に向かい努力し
ている毎日です。

目的のない人々はともする
と、自分のことを棚に上げ、周
囲の状況にばかり批判の目を
注ぎます。でも、それはとても
悲しいこと。たとえ、狭い世界
でも必ず頑張れる希望の種は
見つかるものです。「見つけ
方」、それは常に頭を柔らかく
保ち、悲観的に思う要因を場
合によっては書き出して、反
対のことを設定する。日々の
生活のなかで吸収しようとし
る気持ちさえ持てば、誰にで
も「夢」は飛び込んで来ること
でしょう。

岐路に立った自分が迷うこ
とのないように、さまざま
「卒業」を迎えたときには、心
に希望の種を植えて行きたい

と思います。その種まき作業
は、きっと人生の灯火が消え
るまで繰り返されるのでしょ
う。「卒業」とは、新しい目的
へ邁進するための「入学」の
きと言えるかもしれません。
「りぶる」より

保護者の方々へ

卒業式への参列
お待ちしております。

3月13日(土)に姫路キャッ
スルホテルにおいてみかしほ
学園の卒業式を挙行いたしま
す。ご案内はさせていただきます
ておりますが、ぜひ、卒業式に
ご参列下さい。

日本調理製菓専門学校
日本栄養専門学校

平成21年度
卒業証書授与式
平成22年3月13日(土曜日)
開式 10:30
姫路キャッスルホテル

テーブルマナー

3月3日(水)本学園の大先輩森光昭氏が料理特別顧問をされている、神戸メリケンパークオリエンタルホテルにてテーブルマナーが実施されました。

ホテル内を見学した後、フルコースを賞味しました。みんなこんな経験あまりしたことがないのか、慣れない手つきで食べていました。料理の味もちろん、サービスしてくれるボーイさんの機敏な動作にも関心させられました。これから社会に出て行くよい勉強になったでしょう。当日のメニューは以下の通りです。



神戸メリケンパークオリエンタルホテル外観

Menu

Marinade de Saumon Maison
Avec Pousses de Salade Nouvelle et Caviar
Vinaigrette a la Moutarde a l'ancienne et au Basilie
自家製サーモンマリネに 新芽のサラダとキャビアを添えて
粒マスタードとバジルのヴィネグレット

Foie Gras de Canard et Noix de Coquilles St Jacques Sautes
Avec Confit de Radis Japonais et Bok Choy Sauce au vinaigre Balsamique
鴨フォアグラとホタテ貝柱のソテー大根のコンフィーに青梗菜
バルサミコピネガーソース

Potages a la Creme de Epinard
ほうれん草のポタージュスープ

Furbot et Crevettes Imperiales Sautes
Puree de "NEGI" Japonais Sauce la Creme Crustace
平目と車海老のソテー青葱のピュレ
甲殻類のクリームソース

Filet de Bœuf "KUROGE" Poele Avec legumes Sauce aux Truffes Noires
黒毛和牛フィレ肉のポワレ温野菜を添えて
黒トリュフソース

Chocolat Classivue et Mousse de Yaouurt Tuiles et de Confiture a l'orange
クラシックショコラとヨーグルトのムース
オレンジのチュイルとジャムを添えて

Café
コーヒー
Pain
パン

神戸メリケンパークオリエンタルホテル 2010年3月3日
総料理長 丸岡 修二 料理特別顧問 森 光昭



神戸メリケンパークオリエンタルホテルで



学外学習会

川崎医科大学
現代医学教育博物館で

日本栄養専門学校では、年間を通じて学外学習会、技術研修会を行っています。今回、日本栄養専門学校2年生は、1月28日(木)、川崎医科大学・現代医学教育博物館で学習会を開催しました。博物館では病態栄養を中心とした栄養学を学習し、課題のレポート作成のために、資料を集めたり、図表を写したりと、大変有意義な一日となりました。

製菓衛生師養成施設協会
技術コンクール全国大会

2月15日から16日にかけて東京で全国製菓衛生師養成施設協会主催の第2回製菓技術コンクール全国大会が開催されました。規定課題と自由課題で審査が行われました。当校からは、プロパティシエコースの實谷美玖さんが出場し、實谷さんは自由課題で3位に入選しました。なお、作品は品川プリンスホテル・アネックスタワー5階 プリンスホールで一般公開されました。

課外研修報告

日本調理製菓専門学校プロ技術経営コース・プロパティシエコース2年生は、2月15日から3日間、北海道へ課外研修にいきました。有意義な研修になりました。



現代医学教育博物館



雪の中で"ハイ・チーズ"