

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 2012/3 No.572

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



## 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、「エーも  
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

### 夢を追いかけて

日本調理製菓専門学校  
教務部 水野 博

みなさんは卒業後の夢はあり  
ますか。夢は見るものではな  
く、追いかけるものだと思いた  
ことがあります。はたして夢と  
はいかなるものかと考えてみ  
ると。自分の理想の将来を描い  
たもので、今、お金が無ければ  
金持ちになりたい、一人ぼっち  
で寂しい人は、温かい家庭を築  
きたいと思うでしょう。

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  
的をしっかりと考えて下さい。  
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。

しかし何の苦労もなく夢が叶  
うことはなく、多くの努力と我  
慢が必要です。しかし叶わない  
夢の方が多く、努力も我慢も無  
駄なように思いますが、医者に  
なる夢を持った人が、一生懸命  
勉強したが医者になれず、違っ  
た道で成功することもありません。  
決して努力することは無駄では  
なく、夢を追いかけている時に  
する苦労は知らない所で役に  
立っています。夢を描き、それ  
を追いかけて、努力と我慢を覚  
え、どんな道に進んでも折れな  
い力強い人になってください。

### 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  
しやると思います。

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っ  
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、さまざまな  
「卒業」を迎えたときには、心  
に希望の種を植えて行きたい

### 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10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23年度  
卒業証書授与式  
平成24年3月10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1日(木)今年度初めての試みとして、栄養士科は、ホテルオークラ神戸、調理師科は、ホテルシーシヨア御津岬、製菓技術科は、神戸メリケンパークオリエンタルホテルと、各学科別々の会場でテーブルマナー実習会を実施しました。

ホテル内を見学した後、各会場とも、世界三大珍味(キャビア、トリフ、フォアグラ)が盛り込まれた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



神戸メリケンパークオリエンタルホテルにて

いました。料理の味ももちろん、サービスしてくれるボーイさんの機敏な動作にも感心させられました。それぞれのホテルで活躍している、先輩達も会場に顔を見せてくれ、有意義な時間を過ごしました。これから社会に出て行くよい勉強になったことでしょう。



ホテルシーシヨア御津岬にて



ホテルオークラ神戸にて

# 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、2月2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。

## 卒業制作・製菓校

卒業制作の一環で、2月28日・29日にケーキバイキングを行いました。



製菓校舎3Fで



現代医学教育博物館

## 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ズ2年生は、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。



雪の中で「ハイ・チーズ」

## 編集後記

みかしほ学園育友会機関誌「みかしほ」を一年間ご愛読いただきまして有難うございました。みかしほ学園は、「毎年何か新しいことを始めよう!」ということで、今年は、「ランチバイキング・ケーキバイキング」を調理師科・製菓技術科の2年生が全学生を対象に行いました。また、大震災被災地への学生が作った「料理・菓子」を送るボランティア活動も行いました。しかし、今年度一番の出来事は、みかしほ学園の創業者であり前理事長、みかしほ学園の「学園長」水野昭二先生が、8月17日に亡くなられたことです。「学園長」の食品業界における貢献・功績は枚挙に遑(いと)がありません。10月7日にはお別れ会が行われ、服部幸應先生を初め、調理師学校・栄養士学校・料理学校の先生方、また卒業生も多数列席して下さいました。賑やかな事が好きであった「学園長」にふさわしく、盛大という言葉が適切かどうかはわかりませんが、盛会でありました。「調理は百芸の王」、「料理を通して、日本の青少年に科学技術を教える」という目的で料理学校・調理師学校・栄養士学校を設立されました。ご冥福を祈りたいと思います。