

NEWS
&
TOPICS

2014年秋号

みかしほ通信

秋号

published by MIKASHIHO

What's MIKASHIHO? **み**かしほ学園の《みかしほ》っていったい何でしょう?もしかして外国語?!じつは、広辞苑にもちゃんと載っている日本の言葉。万葉集の和歌にもつかわれている“播磨”(現在の兵庫県南部)

を表す枕詞なのです。一説には、瀬戸内の播磨灘の大きな潮を表しているとも…。昔から播磨の国は海の幸・山の幸が豊富なことで有名でしたので、私たちは食文化の発信地として理想的であると考えました。そこで姫路市に設立したのが《みかしほ学園》です。創立60年を超える伝統校として、毎年優秀な人材を輩出すると同時に、関西圏以外からも多くの学生が集まっています。

スマホ用サイトも大人気!

学園の近況も見られるし、もちろん資料請求やオープンキャンパスなどのイベント申込も気軽にできます。特に学校に行くときの場所の確認にも使えるので、大変便利。お気に入りに入れておけば、いざというときに役に立ちます。URLはパソコン版と同じです。



みかしほ | 検索
▶ スマホ・携帯サイトも同じURLです。左のコードをカメラ付携帯で読み取れば簡単にアクセスできます。(携帯会社によって名称は異なります)

<http://www.mikashiho.ac.jp/>



Facebook も見てください!
<http://www.facebook.com/mikashiho>



line@mikashiho
★検索して追加★
メニューの「公式アカウント」で「ID検索」を選択して、「@mikashiho」と入力して検索すると、友だち追加できます



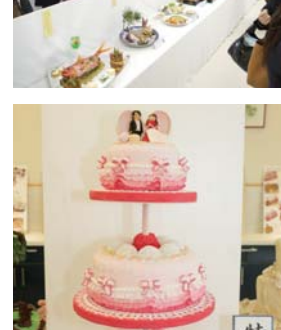
<https://twitter.com/mikashiho>



日本調理製菓専門学校 **日本栄養専門学校**
発 行：学校法人みかしほ学園 姫路市東延末2-165 TEL 079-288-2600



2014年11月23日



学生たちが精魂こめて作った作品をぜひ見に来てください。準備は何ヶ月も前から行い、作品の展示だけでなく、安くておいしいレストランや、ケーキショップ、カフェもあります。おみやげにみかしほオリジナルパウンドケーキもいかがですか? 入場料は無料! 去年は4000人近くもの来場者があり、地元の大イベントになっています☆

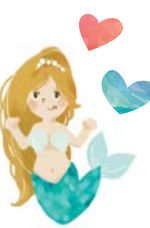
クリスマスケーキ実習会

【日時】2014年12月20日(土)
【I部】10:00~12:30
【II部】13:00~16:00
【対象】高校2年生の方
【定員】60名



バレンタインチョコレート実習会

【日時】2015年2月7日(土)
10:00~12:30
【対象】高校1・2年生の方
【定員】40名



クリスマス・バレンタインの時期にプロのパティシエから本格手作りケーキやチョコレートを学んでもらえるスペシャルなイベントです。参加費は材料費の500円のみ! どちらのイベントも作ったお菓子は持って帰れますよ☆
▶▶▶参加の申し込みは、電話またはホームページから

Topics
01

2014年みかしほ学園祭
(みかしほグルメ祭)開催です!!

Topics
02

クリスマス・バレンタインの
スペシャル実習会があります!!

内定者からのメッセージ



ア・ラ・カンパーニュ〈内定〉

●製菓技術科プロパティシエコース(2年制)

新田 紗彩さん

【兵庫県立明石城西高等学校卒業】



みかしほ学園を選んだのは、オープンキャンパスで先生と学生の距離が近く、学校全体が暖かい雰囲気だと感じたからです。2年生の今は厳しい中にも優しさのある先生や、一緒にがんばってきたクラスの皆との絆も深まり、みかしほ学園に来て本当によかったなと思っています。フランス・イタリアへの研修旅行に参加したことも大きな経験になりました。学園祭の展示作品は、1人1作品作るのです。が思っていたより大変です。クラスの皆で互いに意見を出し合い、その結果良い作品と達成感を味わうことができました。私が働く会社は、兵庫をはじめ関西の各店舗に並べるケーキを作るところです。常にどうしたら早くきれいにできるかを考えて、いろいろな仕事を任せてもらえるようにがんばります!夢を追うのにたくさん壁にぶつかることもあるけれど、学校でやってきたことを自信に変えてがんばってください。

スエボバール〈内定〉

●Wライセンスコース(2年制 製菓技術科+調理師科)

永島 有華さん

【島根県立瀬戸高等学校卒業】



高校生の時からカフェで働くことが夢だった私は、調理と製菓両方の技術を身に付けられる「Wライセンスコース」のあるこの学校を選びました。学校生活では技術的な面はもちろん、精神的な面も成長できたと思います。特に学園祭の展示作品作りは大変で、ひとつの作品にとっても長い時間をかけます。毎日同じ作業の繰り返しでくじけそうになりましたが、徐々に形になっていく喜び、完成させたいという気持ちで頑張りました。

私が就職するところは、岡山県倉敷市にあるカフェです。多くの人は学校にきた求人で就職先を見つめますが、私は直接お店に行き、話をして内定をいただくことができました。高校時代から夢だったカフェで働きます!やっぱり自分がここにきたい、こうなりたいという意志は大切なんじゃないかなと思います☆

エームサービス株式会社〈内定〉

●栄養士科(2年制)

魚住 亜里奈さん

【兵庫県立農業高等学校卒業】



栄養士と調理師の免許が両方取れるところ(栄養士科Wスクールコース)がいいと思ってみかしほ学園に入学しました。栄養士科でも和食・洋食・中華・お菓子など様々な実習が多く、料理のレパートリーも増え料理が大好きになりました。他にもパソコンでの栄養計算や献立作成など実践的な授業がたくさんあります。

卒業後は給食の委託会社で、病院などに派遣され栄養士として働きます。就職活動は1年生の3月頃からはじめ、会社説明会などに参加し、4社受けてこの会社に入定をいただきました。将来的には管理栄養士の資格を取り、さまざまな現場で働きたいと思っています。みなさんもこれから大変なこともあると思いますが、将来の夢を叶えるために頑張ってください!

ホテルオークラ
アムステルダム〈内定〉

●調理師科プロ技術経営コース(2年制)

山本 泰志くん

【兵庫県立加古川北高等学校卒業】



他の調理系学校と比べ学費が安かったことと、2年間専門的な勉強ができることが魅力的だったのでみかしほ学園を選びました。ここでは1人で料理するだけでなく、チームで協力して料理をすることの大切さも学べます。また、校外でさまざまなイベントがあったり、お昼はお弁当がついているところもいいと思います。学校生活で大変だったことは定期的にある大掃除です。ふだん使っている校舎をきれいにしたいという気持ちで取り組みました。

卒業後は、オランダのホテル内の和食のお店で働きます。外国で和食をすることをも楽しみにしています。将来的には、和食洋食どちらも実力をつけて自分で小さな居酒屋をしたいです。調理師はしんどい道ですが、その分やりがいい、達成感が多くあります。料理に少しでも興味があるなら、迷わずチャレンジしてください!!



アイ・ケイ・ケイ株式会社〈内定〉

●調理師科(1年制)

大村 弥奈子さん

【姫路市立琴丘高等学校卒業】



通える距離で、伝統ある学校だったのでみかしほ学園に決めました。1年制コースを選んだのは早く就職したかったからです。この学校では少人数で学生・職員分のランチを作る集団調理の実習があります。他の人と力を合わせて、たくさんの量の料理を作るのは大変ですが、この経験は就職先で役に立つと思います。また先生方は、技術面はもちろん掃除やあいさつなど社会でやっていくための内面も指導してくれます。

内定をいただいた会社はウェディング関係の会社で、私は調理スタッフとして働きます。

一生に一度の大切な日に、大切な人と食べる食事を提供する…この会社に出会えて本当に良かったです。私の働きでお客様やまわりのスタッフを幸せにすることが目標です。この道を目指すみなさんもこれから長く働くのですから自分がやりがいあるなと思える職場を選んでほしいと思います。



Topics 03 みかしほ学園 第①回高校生スイーツ甲子園決勝

夏休みも終わる8月27日に、みかしほ学園主催の高校生のスイーツコンテスト決勝が開催されました! 播磨地域から京都や岡山の高校生まで、44チーム・100名以上が参加してくれました。高校生のフレッシュなアイデアがつまった力作ばかりで審査に入った先生も感心。笑いあり、涙ありのドラマティックなコンテストでした!



優勝ロールケーキ

スポンジ焼いたら冷まして、さぁクリームなどで仕上げよう

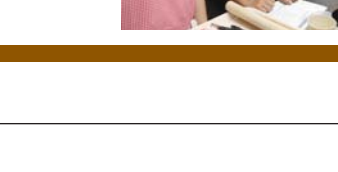
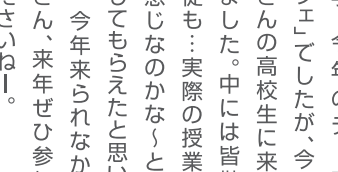
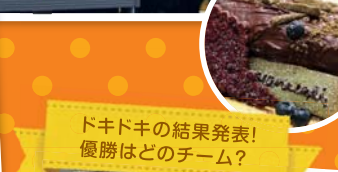
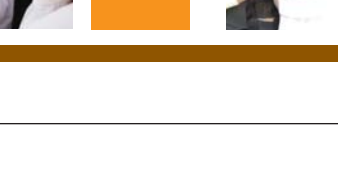
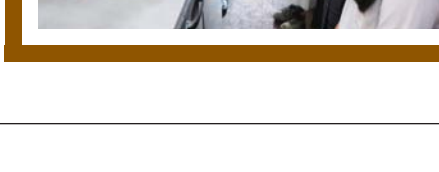
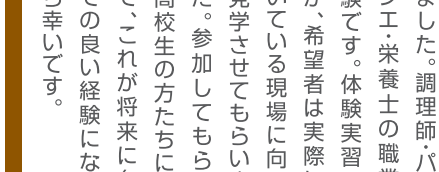
ロールケーキにイラストを入れる技ありチームも!



1チーム2~3名で仕込みから...重要なスポンジ!

ロールケーキ作り開始☆制限時間は2時間!

展示ルームで他のチームの作品を見てみよう



Topics 05

みかしほ学生の日々

姫路駅前で「シェフのたまごカフェ」を2日間開店しました。姫路市の主催の期間限定イベントです。調理師科プロ技術経営コース2年生が一般のお客様向けに、オリジナルバーガーとデザートを提供しました。限定250食は両日とも完売。テレビ取材もあり、充実の2日間でした!



現場を感じるインターンシップ!



実習先は一人ひとりの希望を聞き、本人の希望する先で実習を受けられるようになっていきます。



三者面談で就職相談!

学生と担任の先生、そして保護者との三者面談が行われました。当校学生にとって一番大切な就職先のことなどを一緒に話し合います。学生本人や、保護者の方の持っている就職に関する不安などを共有し合える機会なので、できるだけ保護者の方にも参加していただいています。



在学中に介護食士3級がとれます!

授業のない土曜日に、介護食士講習会が行われています。一般の方も受講できますが、学校に通っているうちに資格を取る学生がほとんど。約半年で資格がもらえます。病院や介護施設で働く場合にももちろん有利ですし、家族が年老いたり病気になることも役立って知識です。



みかしほファームで農業体験!



食べ物を扱う職業に就くものとして、野菜の尊さ、育てるむずかしさを学ぶことは大変重要で、みかしほ学園では授業で野菜を育てています。それを材料に料理やお菓子を作ります。自分たちで食物を育てること、食物をより大切にしようという心が育ちます。



今年度より、外部講師によるサービスマナーの授業が始まりました。ホテルシシオの方に講師として来て頂き、本場のサービスやマナーを学びます。お皿の種類、歩き方、身だしなみなどから、ワインや料理の提供の仕方など。就職先でサービスを担当することもあり、就職活動にも役に立つ知識です。

サービス・マナーの特別授業始まりました!

金曜日のしようあん、秋からもオープン!



Topics 04

他にも夏休みイベントもたくさん!

夏休みの体験入学☆たくさんのご参加ありがとうございました

夏休みに行われた体験入学、今年のテーマは「カフェ」でしたが、今年もたくさんの方の高校生に来てもらいました。中には皆勤賞の生徒も...実際の授業はこんな感じなのかな?とイメージしてもらえたと思います。今年来られなかったみなさん、来年ぜひ参加してくださいね!



トキメキ仕事体験・ひょうご・カレッジ職業体験&工場見学開催!!

