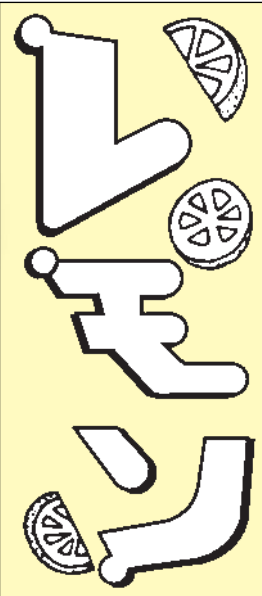


笑顔いっぱい とよちょう食育まつり開催



令和五年十月二十一、二十二日の両日、豊橋まつりに合わせて本校一階を使って「とよちょう食育まつり」が開催された。

今回の食育まつりは、「ビタミン」をテーマにしたクイズや制限時間二十秒で、まめを箸でつまんで何粒移動できるかを競争する豆つかみ大会、子供から大人まで大好評のお菓子づくり、学校のネーム入り風船プレゼントなどを行った。

会場内には、ビタミンに関するパネル展示があり、中には展示内容を質問する人もいた。また、各コーナーで対応する学生は笑顔でお客様に接する場面が多く見受けられ、特に、小さな子供には同じ目線になるように、しゃがんで話をするなど、日頃の勉強では経験できない貴重な体験をした。

今年には天候に恵まれ、二日間で二千六百三十人余りのお客様が来場された。

発行
学校法人昌和学園
豊橋調理製菓専門学校
〒440-0806
豊橋市八町通1丁目22-2
TEL (0532) 53-2809
FAX (0532) 53-2224
URL <http://www.toyocho.ac.jp>
E-mail info@toyocho.ac.jp



心調

調理師の数に対してお店の数は圧倒的に少ないです。料理長にならずに引退する人も少なからずいると思います。

では、どうしたら料理長になれるのでしょうか？結論から言うと『チャンスをつかめるか』です。なぜこのお題にしたかというのと、ある学生が実習中にいい加減な作業をしていたので「ちゃんとやらないと就職した時に困るよ」と注意した時その学生は「バイトではちゃんとやっていますので大丈夫です」と言いました。

つまり就職の可能性のあるバイト先ではちゃんとやっている、と言いたいのでしょうか。しかし学校には講師の先生も含め多数の先生がいます。将来その先生達から生まれるかもしれない『チャンス』をその時点で失ったかもしれないのです。私は『チャンス』は誰にでも平等にあると思います。ただ、普段の生活や言葉使い、仕事ぶりでのそのチャンスを失っている可能性もあると思います。誰かが見ているとやるけど誰も見てないと手を抜く

料理長になるのは、自分で店をやる以外、多くの場合就職先でなると思います。しかし、調理師の数に比べてお店の数は圧倒的に少ないです。料理長にならずに引退する人も少なからずいると思います。

さて、そのチャンスを掴むとは？チャンスはいつ来るかわかりませんが、常に上司やオーナーに査定されています。社会では学校の試験のように「今から料理長の試験をしますよ」なんて教えてくれません。その時が来てから慌ててももう手遅れなのです。

私は仏教徒ですが、何かの福音で「常に目を覚ましていなさい。その時をあなた方は知らないのだから」という一文があります。「目を覚ましていなさい」とは「準備していなさい」で、「その時」とは「チャンス」の事だと私は解釈しました。(本当は神の祝福のことらしいです)普段の行いでチャンスの回数は変わると思うので日頃から気を付けることが大切かと思えます。

学生、卒業生はこれからの行い次第でチャンスはいくらでもあると思います。チャンスを一つでも多くもらえるよう、いつその時が来ても掴めるよう常に目を覚ましていて下さい。

料理長について

日本料理実習・調理理論担当



大瀧 智 司

ではすぐにバテてしまいます。常に真面目に取り組んでいれば必ず見てくれる人がいてチャンスも増えることになるでしょう。

さて、そのチャンスを掴むとは？チャンスはいつ来るかわかりませんが、常に上司やオーナーに査定されています。社会では学校の試験のように「今から料理長の試験をしますよ」なんて教えてくれません。その時が来てから慌ててももう手遅れなのです。

私は仏教徒ですが、何かの福音で「常に目を覚ましていなさい。その時をあなた方は知らないのだから」という一文があります。「目を覚ましていなさい」とは「準備していなさい」で、「その時」とは「チャンス」の事だと私は解釈しました。(本当は神の祝福のことらしいです)普段の行いでチャンスの回数は変わると思うので日頃から気を付けることが大切かと思えます。

学生、卒業生はこれからの行い次第でチャンスはいくらでもあると思います。チャンスを一つでも多くもらえるよう、いつその時が来ても掴めるよう常に目を覚ましていて下さい。

祝とよちよう創立50周年 同窓会パーティー開催!

また、歓談途中で卒業生、矢田夫妻の「Little Chef」のお店PRや、渡邊篤子先生のお店PRが行

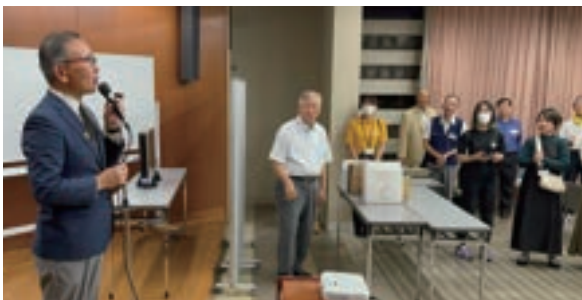
れた。冒頭、第二回生から五十回生までの学生や先生の写真をスライドムービーにして上映し歴史を振り返った。学校長や同窓会会長の小林佳雄氏のあいさつと、伊藤久枝先生と第一回生の音頭で乾杯し、先生と在校生が作った料理やデザートで和やかに食事をしながら久しぶりに会う人達と歓談した。

令和五年十月三日(月)十八時、豊橋商工会議所三階で卒業生、在校生、新旧教職員などが出席して「令和五年度豊橋調理製菓専門学校同窓会パーティー」が開催された。本来、昨年が創立五十周年だったが、コロナ禍の影響のために一年遅れで開催することになった。



歓談後半からは、ビンゴゲーム大会が行われた。商品の中には高額な商品があり、ビンゴが揃う度に大きな歓声があがり、ビンゴゲーム大会終了まで、参加者は一喜一憂して大いに楽しんだ。そして、畑中勇先生の音頭で「締め」を全員で行って同窓会は終了した。

われた。歓談後半からは、ビンゴゲーム大会が行われた。商品の中には高額な商品があり、ビンゴが揃う度に大きな歓声があがり、ビンゴゲーム大会終了まで、参加者は一喜一憂して大いに楽しんだ。そして、畑中勇先生の音頭で「締め」を全員で行って同窓会は終了した。





祝

木下久徳先生
おめでとうございます

中部洋菓子技術コンテスト大会
ピエス・アーティスティック部門
大会会長賞受賞

受賞したアメ細工

祝

秋の叙勲
旭日双光章受章

鈴木良昌校長先生
おめでとうございます

令和六年二月四日(日)十時から「とよちよう作品展」を開催します。現在学生は、日頃の学習の成果をご覧いただきたく、生懸命作品づくりに取り組んでおります。そんな意気込みを是非ご覧ください。みなさまのご来校を心よりお待ちしております。調理・製菓に興味のある方がいらつしやいましたら、ぜひご紹介下さい。



多くのみなさまのご来場をお待ちしています

お知らせ

とよちよう作品展

令和6年
2月4日(日)
10時~開催!!

