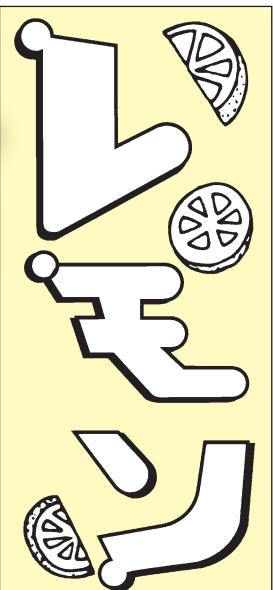


『自分の将来について考える。就職セミナー開催!』



令和六年七月十八日、企業の就職担当者や卒業生をお招きして、本校六階教室で就職セミナーが行われた。

前半は、キルフェボン株式会社(製菓)、日清医療食品株式会社(給食)、株式会社マグナリゾート(調理)の各採用担当者や卒業生が来校され、それぞれの分野の特

長の説明や社会人の自覚や求められる人材とは何かを熱く語つていただいた。

後半は、卒業生の安藤克俊さん(四三回生)、南條杜汰さん(四八回生)、山本敬太さん(五十回生)の五人で、「就職について」をテーマにパネルディスカッションが

行われた。
卒業生自身の就職活動や就職後の「理想と現実」などギヤップを感じたこと、初めはつらいと思う仕事も技術が身についてくると楽しげが実感できることや学生時代についての話など、具体的な体験談を在校生達は自身の将来について考えながら真剣に聞いていた。

私が本校の助手に入つて早いもので十二年になります。
「人と関わる仕事、『人と関わる仕事』になりたい。」でした。小さい頃の夢は、「人と関わる仕事、『人と関わる仕事』になりたい。」でした。調理師になりたい。當時は、幼少期、父の仕事の関係で保育園、幼稚園と行き小学校も三校転校し育つた私。当時は、とても大変でしたが、周りをよく見れるようになり助手という仕事を就きその時の経験が今私のにとって人生のプラスになつた事にとても感謝しています。

私が日々心掛けていることは、講師の先生と学生との架け橋になること。おとなしい学生は、分からぬ事があつても講師の先生に声を掛けられません。素質があつても自信がない学生は、なかなか自分から手が出ません。我ががと挑むが協調性に乏しい学生。火傷したり、手を切つたり、日々いろんな事が起ります。授業スタイル前、実習室に入室して来る学生の顔をよく見るようになります。元気か?など確認するようにしている。豊調に入つて来る学生は、いろんな意味で素

直な学生がたくさん。腕白だつた学生に、人見知りだつた学生、自信もなく失敗も多かっただ学生など、いろんな学生がいます。が豊調へ来て精神的にも技術的にも体力的にも大きく成長し羽ばたいていく姿を見ることが一番嬉しいです。現在私自身も、二児の子育ての真っ只中。部活にクラブにと頑張る子供達の食のバランスを考えたり、闘病中の母に少しでも食べてもらえるようにと作つたり。食物は、人間がいきていく中で、とても不可欠な物です。その大事な食に携われる調理師、製菓衛生師は、皆の生活を豊かにし幸せに出来る仕事です。そこで、踏みとどまつててる学生にアドバイス!立派になられた卒業生や料理長さん、辞めずに調理製菓に携わつていらっしゃる方々は、学生の時に優秀だったに決まつて!と思つてしませんか?怒られるかもしれないが、殆どそんな事はありません。諦めずに頑張つてこられた方々です。今悩んでいませんか?怒られるかもしれないが、相談にのつてあげて下さい。きっと開ける道が見つかることでしょう。

私は日々心掛けていることは、講師の先生と学生との架け橋になること。おとなしい学生は、分からぬ事があつても講師の先生に声を掛けられません。素質があつても自信がない学生は、なかなか自分から手が出ません。我ががと挑むが協調性に乏しい学生。火傷したり、手を切つたり、日々いろんな事が起ります。授業スタイル前、実習室に入室して来る学生の顔をよく見るようになります。元気か?など確認するようにしている。豊調に入つて来る学生は、いろんな意味で素

大切な学生達と共に…

調理・製菓実習助手担当

山 本 朋 美



東三河外食産業展示会の

一皿料理コンテストに作品展示

令和六年五月二十二、二十三の両日、ホテルシーパレスリゾート（室内テニス場）で「東三河外食産業展示会」が開催された。会場には約百社余りの関連業社が出店し、業務用食品から機器を展示して試食・実演を行った。

今回、一皿料理コンテスト

には調理従事者による作品展示の他に、本校調理師本科二年生が一皿料理の作品を展示了。全作品の中から、豊橋調理師会会长賞井上友良里さん、豊橋調理製菓専門学校校長賞石黒桃佳さん、努力賞筒井堅信さんの三名の学生が賞を受賞した。



令和六年十月十九、二十日の両日、豊橋まつりに合わせて本校一階を使って「とよちよう食育まつり」が開催された。

今回の食育まつりは、「水」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、引き上げるまでお菓子の種類がわからぬ「お菓子の千本引き」、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、水に関する大会、引き上げるまでお菓子の種類がわからぬ「お菓子の千本引き」、学校のネーム入り風船プレゼントなどを行った。

今年は、雨が降った時間帯もあったが、二日間で三千余りのお客様が来場され



調理・製菓校内技術コンクール

令和六年八月三十日、調理・製菓の校内技術コンクールが行われた。

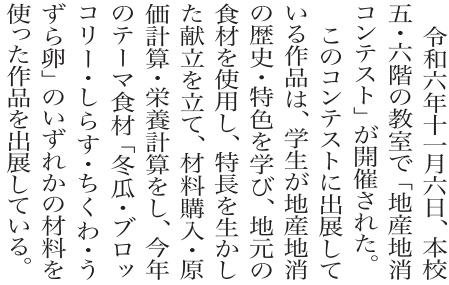
調理は日本料理、西洋料理、中国料理の中から一つを選び、課題の調理作業を決められた時間内に正確に完成させる。完成させた作品は、別室で先生達に審査され順位がつけられた。

また、製菓は、デコレーションケーキのナッペと絞りを

決められた時間内に形よく完成させる。完成させたケーキはその場で先生に審査され順位がつけられた。

学生たちは通常の実習の時と違った雰囲気の中、緊張のために実力が發揮できず悔しがっている者や練習の成果を出せて安堵な表情をしている者、失敗して作品が完成できなかつた者など色々な学生がいた。

今回のコンクールは、調理や製菓の基本的な技術の向上とモチベーションアップを目的に毎年開催している。



東三河の食材を使って作る地産地消コンテスト

コンテスト当日は、校長

や本校の実習担当講師の他に、東海農政局、東三河総局、東三河農林水産事務所、豊橋市役所の農政に関する団体、豊橋農業協同組合、JA豊橋南部琉球冬瓜同好会、(有)長栄、ヤマサちくわ(株)、豊橋養鶏農業組合、(株)豊橋中央青果市場の食材に関する団体や(株)イデアル・アトレ、浜松レークサイドプラザの飲食店関係者が、出展された学生の作品を見た目や味(試食する)

このコンテストに出展している作品は、学生が地産地消の歴史・特色を学び、地元の食材を使用し、特長を生かした献立を立て、材料購入・原価計算・栄養計算をし、今年のテーマ食材「冬瓜・ブロッコリー・しらす・ちくわ・うずら卵」のいずれかの材料を使った作品を出展している。

令和六年十一月六日、本校五・六階の教室で「地産地消コンテスト」が開催された。このコンテストに出展している作品は、学生が地産地消の歴史・特色を学び、地元の食材を使用し、特長を生かした献立を立て、材料購入・原価計算・栄養計算をし、今年のテーマ食材「冬瓜・ブロッ

コリー・しらす・ちくわ・う

ずら卵」のいずれかの材料を使つた作品を出展している。

企業側が気に入った作品は、商品化や期間限定販売される予定となつていて、



各競技に参加した学生の会が開催された。

令和六年十一月八日、豊橋市総合体育館第二競技場にて「とよちようスポーツ大会」が開催された。



ワイワイ大いに楽しんだ！とよちようスポーツ大会

表情とは違つた真剣な表情

(笑)でプレーをしていました。

また、ファインプレーや珍プレー、得点が決まる度に、チ

ームやクラスの垣根なく歓声や拍手が起こり、日頃あまり交流がなかつたクラス同士が、スポーツを通じて交流を持つことができたように見えて、大会は大いに盛り上がつた。

いい汗をかいた秋の一日、少しだけ次の日の筋肉痛を心配しつつスポーツ大会は終了した。





令和六年十月一日(水)十八時、豊橋商工会議所三階で卒業生、在校生、教職員などが参加して「令和六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。

やかに食事をしながら久しぶりに会う人達と歓談した。また、歓談途中でパーティーに来場した卒業生自身がお店のPRを行った。

身がお店のPRを行った。歓談後半からは、恒例の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ながら大いに楽しんだ。

そして、伊藤武先生の音頭で「締め」を全員で行って同窓会パーティーは終了した。

終了後も、名残惜しそうに、旧友や先生との久しぶりの再会に話を弾ませる姿があった。

「同窓会パーティー開催」

メールアドレス送信(登録)のお願い 学校からのお知らせ(同窓会の案内など)を送信します

PCまたはスマートフォンで下記メールアドレスへ

①、②、③の項目を明記して送信して下さい。

※受信拒否設定等されている方は設定の確認をお願いします。

① 氏名(旧姓もご記入下さい)

② 昼間部・夜間部

③ 卒業年

送信先(メールアドレス) ob_og@toyocho.ac.jp

例文: [件名] 同窓会

[本文] ① 豊調太郎(旧姓:豊菴)

② 昼間部

③ 平成27年卒業

右記QRコードを読み取ってご利用できます。→

