北海道三笠高等学校　学校だより

碧空

校訓　敬愛　創造

第１３号

平成２９年　１０月１２日発行
北海道三笠高等学校
〒068-2107
三笠市若草町３９７番地
電　話　01267-4-2200
ＦＡＸ　01267-2-6365

5連覇達成！～パン甲子園2017inいわみざわ

１０月１日（日）、岩見沢市内で開催された「**パン甲子園２０１７inいわみざわ**」において、本校製菓部の代表チーム３名（３年鈴木保乃佳さん、２年飯田桃さん、２年田島寛和さん）が**グランプリ（最優秀賞）**を受賞しました。

大会は応募した全道５校の１６チームから書類審査を通過した各校３名１チームずつによる、アイディア溢れるパンの製造とプレゼンテーションで競い合いました。

本校製菓部が提案した**「北の恵みの乳ベリーパン」（写真右）**は審査員の皆様から好評をいただき、プレゼンテーションにおいても高い評価を得、見事グランプリの座に輝きました。大会当日は保護者の方も応援のため会場に駆けつけてくださいました。お忙しい中お越しいただき、ありがとうございました。

本大会は２０１３年から開催されており、本校代表は第１回大会から今大会まで５年連続でグランプリを受賞しました。

チャレンジグルメコンテスト

１０月８日（日）、３年生の課題研究の学習の一環として、**「高校生チャレンジグルメコンテスト in HOKKAIDO」**に出場しました。本大会は今回で第５回を数え、今年度は音更町のアグリアリーナでの開催となりました。本校からは地元産のメロンを使った**「とろ～り❤三笠めろめろメロンパン」（写真右）**が予備審査を通過し、本戦で強豪校としのぎを削りました。

大会当日、生徒は自分たちの商品を来場者に丁寧に説明したり、大きな声で元気よく会場に呼びかけたりなど、地元三笠の良さを積極的にアピールしていました。残念ながら大賞を逃しましたが、現場での努力を評価され、**「ストアオペレーション賞」「わがまち発信賞」「ファン投票賞」**の３部門で受賞を果たすことができました。

コンテストに参加した小田切七海さん（製菓コース３年）は「会場では列を作って待っているお客様が多く、対応するのがとても大変でした。一番うれしかったのはストアオペレーション賞を受賞できたこと。放課後の時間を使ってブースの装飾を作ったりしたのですが、それが報われたように思えました。とてもよい経験ができました。」と振り返っていました。課題研究においても今回の成果を分析し、内容が充実した研究発表につなげてくれることを期待しています。ご声援ありがとうございました。

コンクール迫る！練習頑張っています

１１月は大会参加が集中しています。今回もよい成績を残せるようにと、生徒は日々努力を重ねております。皆様の温かいご声援よろしくお願いします。

１０月３０日（月）　第３８回牛乳・乳製品利用料理コンクール（札幌）～毎年入賞

１１月１１日（土）　第３３回調理技術コンクール北海道地区大会（札幌）
第２回食の縁結び甲子園全国大会（島根）～　昨年度初代チャンピオン

１１月１２日（日）　第１１回食育王選手権大会（福井）～　ー昨年度特別賞、昨年度第３位

市民講演会～奥田シェフをお迎えして

１０月３日（火）、山形県でイタリア料理レストランを経営する奥田政行氏を講師に迎え、「食からはじまる地域づくり」をテーマとした市民講演会に、本校生徒全員が参加しました。

奥田氏は、ご出身である山形県鶴岡市に貢献したいと強く願い、これまで食に関わる活動を多方面にわたって精力的に行い、そしてその努力が結実し、鶴岡市はユネスコによる創造都市ネットワーク食文化部門に認定されました。今回ご縁があって三笠市でご講演いただくこととなり、三笠市が食を通じて地域を活性化させるために、ご自身のこれまでの活動や実践例などをご披露いただき、目指すべき道をご教示いただきました。

生徒にとって、別の視点に立って食について学ぶ貴重な機会であったとともに、これから食の世界で頑張り抜く決意を新たにするよい刺激の講演となりました。

INFORMATION

１１月の店舗営業のお知らせ

まごころきっちん（於：まんぷく食堂）
19日（日）26日（日）　11:00～
Cherie（於：旧ラフォレスカ味菜）
12日（日）26日（日）　10：00～

変わらぬご愛顧、誠にありがとうございます。
皆様のご来店を、一同笑顔でお待ちしております。

今後の主な行事予定（１１月）

１日（水）	日本料理特別講習会（3年）
８日（水）	進路別講演会
１３日（月）	薬物乱用防止・防犯教室
１６日（木）	調理・製菓特別講習会
１７日（金）	フランス料理実習（3年） 和菓子実習（１年）
２７日（月）	開校記念日
３０日（木）	和菓子実習（２年） 中国料理実習（２年）