

生活デザイン科が考案したチーズレシピ公開！

～食品科学科が手掛けるチーズを使用～

飛騨高山高生がレシピ考案、公開調理



買い物客にカレーコロツケを薦める生徒
（左）高山市岡本町のアスモ高山店で

このチーズで試して！

合わせ、食を学ぶ生活デザイン科が協力。旬菜料理家の大澤さゆりさん監修のもと、チーズとカレーライスを混ぜて揚げたコロツケなど3種を考案した。

生徒たちは調理しながら「前日に余ったごはんやカレーで簡単に作ることができるよう、水溶性小麦粉を使っている」と利点や工夫を紹介。3年生で発案者の下梶谷優さん(18)は「自分たちで考えたものを食べてもらえるのはうれしい。作りやすいのでぜひ試してほしい」と来店客に薦めていた。家族と買い物に来た堀口世礼奈さん(27)は「カレーとモッツアレラはよく合う」と試食。「おいしいと思えたのでチーズを買ってみたい」と話していた。

(平田志苑)

高山市の飛騨高山高校の生徒が自校で作ったチーズに合うレシピを考案し、28日に同市岡本町のアスモ高山店で公開調理をして訪れ

た客に振る舞った。

乳牛を育てる同校では、食品科学科がモッツアレラチーズを手がけている。今回は定期的にある販売会に