大垣桜高等学校　トピックス　　掲載日　　平成２８年１１月１１日

食物科　コンクール報告！

全国大会　特別賞受賞

全国米粉料理レシピコンテスト 2016　主催：農林水産省

11 月5日（土）東京の製粉会館で、全国の各ブロックを勝ち抜いた１０代から７０代までの参加者１５名が大会に臨みました。

60 分で調理した後、審査員の方へ料理のプレゼンテーションを行い、

特別賞　地元産品活用レシピ

に選ばれました。

調理の様子

プレゼンテーションの様子

受賞の様子

＜生徒の感想＞

練習の成果が発揮でき、賞を受賞できてうれしいです。米粉は地元で作られる「はつしも」の米粉を使用しました。「はつしも」の甘みが感じられるように生地を米粉のみで仕上げました。折りパイ生地にして層を作る工夫をしました。緊張しながらもプレゼンテーションでしっかりと説明ができました。

審査員の方から、「米粉で作ったパイ生地の層がきちんとできている」、「見た目がかわいい」などの意見をいただきました。今後もいろいろなコンクールに挑戦していきたいです。