

食物科1,2年生による商品企画

養老SAにて商品化が決定!



最終選考に選ばれた9品を考案した生徒たち

名神高速道路養老サービスエリアの上り線レストランとフードコートを経営する日本観光開発様の依頼を受け、メニュー開発を行う目的で「第5回校内オリジナルレシピコンクール」を開催。最終選考に選ばれた9品を実際に調理し、グランプリと準グランプリが決定した。

●日時：平成31年2月12日午後4時～6時

●テーマ：地元の食材を使ったSAにふさわしいレシピ

グランプリ 2年 坂之下 結稀さん



ヘルシーハニーポークジンジャー丼

岐阜県産の豚ロースをしょうがやはちみつを混ぜたたれに付けて焼き、十六穀ご飯やサラダと盛り付けた料理

準グランプリ 1年 千葉 日花里さん



レンコンたっぷりキーマカレー

羽島産のレンコンをたっぷり使い、野菜をふんだんに使用したキーマカレー

〈その他のメニュー〉



*4月から1年間、9品が順次販売される予定

プレゼン発表による審査



レストランの小竹料理長様、フードコート担当の森政様、渡辺美智子校長らが審査

調理の様子



練習の成果を発揮して、心を込めて調理する生徒たち