

令和6年度 第2回教育課程編成委員会 議事録

2025.03.24 書記：古川

<出席者>

[外部委員]

古川 雅英 新潟県菓子工業組合 専務理事
三島 茂 新潟県司厨士協会 名誉会長
村松 寛喜 料亭一〆 特別顧問
渡辺 龍太 株式会社渡森 常務取締役
伊藤 佑二 御料理 京相模

[学校委員]

渡辺 忠雄 (理事長)
渡辺 弘子 (学園長)
出塚 彩 (校長)
阿部 正一 (教頭)

[事務局]

堀 慶
渡辺 真理子

▶挨拶 (学園長)

皆様のご意見をいただき、今年度の学校運営も丁寧に行われているように思う
また7年度の運営に活かしていきたい

▶令和6年度各学科における取り組みについて

製菓 (鈴木)

●大会

- ・10月 ジャパンケーキショー 学生部門金賞 (2年連続) 他先生・職員も多数入賞
- ・11月 技能五輪全国大会 洋菓子：銅賞・敢闘賞
- ・その他
 - ・マカロンコンクール 全国2位
 - ・京菓子デザインコンテスト 、2年生が入選
 - ・ローズウォーターレシピアワード 学生部門で3名入賞 職員も入賞

●イベント

- ・5月 笹団子作り
- ・5月2年生対象ルーテシア様 デモ型会社説明会
- ・7月 球技大会
- ・7月 保護者会 授業の様子を見ていただき、お話する機会も設けることができた。
- ・中学生向けジョブワールド

●産学連携事業の活動

- ・献血ボランティア 多くの学生が献血への意識が高まる
- ・にいがた2kmマルシェ 3年目の参加 パフェ・菓子・パンの販売

●特別授業

- ・ルーテシア デモストレーション型会社説明会
- ・テオブロマ チョコレートとお菓子のデモストレーション
- ・リシェ パン製造のデモストレーション

●実践的授業の例

- ・7月・9月パティスリー実習
- ・クリスマスマーケット
- ・卒業年度の保護者会

▶質疑応答

(古川委員)

実践的な授業ということで販売実習を取り入れたとのことだが、
作ることは今までもやっていると思うが？

(鈴木)

ビジネスマナー・サービス・ヴァンドゥーズの授業

衛生的に安全かつ、大きさも揃っていて、季節的に喜ばれる、
作れるだけでなくお客様の顔を浮かべて作ることの大切さを学んでいる

(鈴木)

授業で原価計算をしている

計算の仕方、材料費や光熱費・人件費も含めて売値を決めているという話をしている

(常務)

今年のイベントではオーナーズストアを開催したことがとても良かったと思う
学生の作ったお菓子と一緒に販売することで 学生にとっても刺激でリアル
人気のスペシャルオーナーのお菓子を目の当たりにできた

▶調理 (紫竹)

・4月オリエンテーション 調理1年生は慣れてきて落ち着きさえ出ていた
製菓から進学した3年生は料理の楽しさや難しさを実感し、かえって後期に緊張感をもって
行っていた

築地玉寿司に訪問し目の前で寿司を握ってもらった

クリスマスマーケット テイクアウトの料理を販売

2月の保護者会レストランではフランス料理・イタリア料理をふるまった

スチームコンベクションの講習会も開催された

スチコン1つで様々な調理法が一度にできることを目の当たりにして非常に興味深い講習会となった

・食育活動について

田植え・笹取り、稲刈り 新米給食会を開催でき、コメの出来もよく美味しくできた

暑い中、怪我なく活動を終えられて良かった

製菓科も交えて笹とりを行い、来年の笹団子作りに貢献できた

・大会について

西洋料理・日本料理は本戦が11月。良い結果が出せるよう、

西洋料理で1名敢闘賞

・特別授業

デモストレーション型 グランドホテルの料理長からはフレンチ

玉寿司様「玉寿司大学」という現場に出る前にみっちり勉強するシステムをとっていること

と聞いた。若手シェフの講習会 川又シェフの講習会

11月スリランカ料理 全クラスがスリランカカレーを学んだ

(三島委員)

学園祭を見た。卒業式で理事長が素晴らしい料理であったと伝えた、本当にそのとおり

本や雑誌に載っている写真と似たような、真似る写真のものが多かった。それなりの技術と

経験がなければ、真似ることもできない。真似した料理が増えているのも事実

(村松委員)

学園祭、卒業式はすばらしかった

学校の先生一人一人が学生に向き合ったこと、涙につながり素晴らしいと感じた

今までの経験を惜しみなく若い方に伝えていくことが自分の使命。

懸命にやり続ける姿が素晴らしい。年齢を問わず受け入れる姿勢。

▶閉会の挨拶

(理事長)

教育者というのは積み重ねで育てていくもの

百花園の太田社長がメープルスイーツコンテストにて和菓子部門の最優秀賞を受賞した。

洋菓子の材料を使って和菓子を作る、マカロンコンクールでは和の素材で洋菓子を作る。

そういったアイデアが審査員に印象を残した。
新しい物を手掛け、コンテストに挑戦することの大切さを教えてくれた。

若者はこうあるべきだと思った。
そんな方が講師として学校へ来てくれていることも嬉しく思う。
教えるべきはものの作り方だけでなく、刺激性や意外性、新しい物への挑戦だと思う。