

山口調理製菓専門学校長 須内章雅  
Sunouchi Akimasa

## ○ 如月

「きさらぎ」と読むことを思い出しました。2月になりました。暦の上では春になろうとしています。これからが一番寒い季節ですね。学生諸君は後期座学試験や卒業記念料理展の準備などがありますので一番忙しい時期かもしれません。それに加えて就職活動真っ最中の人もいます。よいところに決まってほしいと思います。

さて卒業記念料理展ですが、今年は2月18日(土)10:00~14:00に開催します。昨年行わなかったバザーなども再開します。感染防止対策はしっかり行った上で多くの方々に来校していただければ幸いです。上の方の写真はそのときに販売するアップルパイです。作成が始まりました。

先日「ハントンライス」のメディア向け試食会を行いました。テレビや新聞にしっかりと取り上げられました。21日(火)には一般の方向けのレストランを開催しますが、さっそく翌日には予約申し込みの電話がたくさんかかってきました。報道の威力は大きいものがありますね。

前後しますが、18・19日(土・日)にはKDDI 維新ホールでスペインフェスティバルが行われます。巨大鍋のパエリアも登場しますが、19日には本校から職員と学生が参加して調理をします。下の方の写真は授業でのパエリアづくりの様子です。富士商の湯城先生に指導していただきました。



## ○ 自校自費

今回のメニュー : &lt;トルティージャ&gt; &lt;パエリア&gt;

右中の写真はメニューとは言えません。キャベツを調理しているところです。あまりに色がきれいだと私が思ったので紹介してみました。中国料理の授業で見つけました。

