



山口調理製菓専門学校長 須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ 卒業記念料理展

2月18日(土)に開催します。あと2週間となりました。今週は後期の座学試験が行われますので、忙しい日々が続きます。料理展のレシピは先週提出が終わったようです。卒業式は3月2日(木)に山口グランドホテルを会場にして挙行する予定です。もう一月を切りました。定員いっぱいの学生たちが入学してくれてから、あっという間の1年間という感触です。おそらく多くの人がそのように思っているのではないのでしょうか。

料理展の準備が始まっています。製菓衛生師科ではウエルカムボードを「マロン」の栗林先生に指導していただきながら作成しました。できあがった後、余分の材料でいろいろなものを制作して楽しんでいる姿もありました。遊び心は大切ですね。そのような柔らかい思考の中から新しいアイデアが浮かんでくることはよくあると思います。失敗することもあるでしょうけれども、挑戦・工夫する気持ちは特に若いうちには必要だと思います。



今年は昨年できなかった喫茶などを行います。松花堂御膳や洋食ランチなどは事前予約が必要ですが、作品鑑賞などは大丈夫です。ぜひ見いらしてください。

○ 自校自費

今回の植物 : ツバキ (椿)

寒い季節にサザンカやツバキの鮮やかな花は魅力的です。四季折々、いろいろな植物が命の営みを行っています。梅の木などはもう花を咲かせようとつぼみを膨らませています。

