



YIC 調理製菓専門学校長 須内章雅
Sunouchi Akimasa

○ バレンタイン

12日のOCのメインはフォンダンショコラでした。14日はバレンタインデーということで、この時期、ちまたではチョコレートの話題がたくさんニュースになります。本校でも実習の題材に取りあげました。試食では写真のように、サーモンのソテーオランダーズソース、クラムチャウダー、パンもメニューに並びました。一通り食べ終わった後、フォンダンショコラをデザートとして口に入れましたが、結構な存在感ですね。小さいけれども自己主張がすごいと私は感じました。

たよりでは通常、実習の様子などを中心に紹介するところですが、今回は“裏方”の紹介です。写真は準備の様子や楽しい雰囲気を表現するためのホワイトボードに描かれたイラストです。その中でも私は道法シェフの似顔絵に感心しました。作者は実習助手の水津先生です。隠れた才能を発見した気分です。チョコレートもクマもシンプルながら高レベルだと思います。



今回は製菓衛生師科から3人の学生が手伝ってくれました。後の二人はこれまでも紹介したことがあるのでちょっと省略。

○ 進学フェア

正式名称は「2024 県内進学・仕事魅力発信フェア」です。14日に開催されました。本校もYICグループの一員として体験コーナーも計画して参加しました。高校1年生が対象でしたが、将来のことを検討するよい機会になったことだと思います。



自分自身高校生の頃を振り返って見ると、だいたい自分の進む道は“造形”かなと考えていたように記憶しています。まだ何も思い浮かばないという生徒もいましたが、たくさんの情報に惑わされないよう、自分の興味・関心、得意分野をしっかりと見つめてほしいと思いますね。