

KIRIICHI SEIKA



第2回.第3回
Openスクール
テーマ
『let's try』

- ① 飴細工
- ② ナッペ
- ③ 絞り

門井パティシエよりメッセージ



門井パティシエ メッセージ

KIRIICHI SEIKA

たくさんの夢を抱いて桐生第一高校のオープンスクールにご予約いただいたと思います。

中止となってしまいましたが、きっとどこかのタイミングで学校の魅力を感じてもらえる機会があるといいな。と思います。

私が初めて桐生第一高校に行った時の印象は【先生方がみんなの事を大好き】な事だと思います。

もちろん、私も学校での時間が毎週楽しみです。

みなさんに会える事楽しみにしております。

ヴィラデマリアージュ太田 パティシエ 門井



KIRIICHI CHOURI



皆さんこんにちは。

第2回・第3回オープンスクールは新型コロナウイルス感染症の感染状況拡大により、中止となってしまい申し訳ございません。

調理科は群馬県で唯一卒業と同時に調理師免許が取得できるととても魅力のある学科です。調理実習は週2回行い返事・挨拶・白衣の着方からスタートします。

桐生第一高校の他のコースより少し厳しいところが多いかもしれませんが、火器・刃物を使用するため緊張感ある実習をさせてもらっています。

進路は就職は県内外の飲食店や病院・福祉施設などです。進学は多くの生徒が管理栄養士・栄養士を目指し大学又は短期大学に進学をしています。

ぜひ次回以降のオープンスクールで皆さんにお会いできたらと思います。

桐生第一高等学校 調理科 渡邊 純二

第2.3回Openスクール menu

○葉月の雫 【サラダ】

8月旬の野菜と果物をふんだんに使ったサラダでドレッシングには葡萄の果汁を使用しています。

○カナリアの歌声 【パスタ】

カルボナーラですが、パスタを茹でる際にサフランを入れて茹でているので、サフランの香りと卵のクリーミーな感じが楽しめます。

○ドラクロアのらくがき 【魚】

有名な画家「ドラクロア」から名前を頂きました。真鯛のポワレに白ワインベースのブルブランソースをかけていただく1皿です。盛り付けをドラクロアのようには上手く描けませんが、ドラクロアの「らくがき」ぐらいには仕上がっていると思い命名しました。

○36×10 【肉】

牛ほほ肉の赤ワイン煮込みです。付け合わせには様々な野菜をすべて違う調理法で加熱・味付けをしてあり、彩りを目で見ても楽しめる以外にテクスチャーでも楽しめると思います。さて、名前の由来ですが、牛ほほ肉をオーブンで6時間煮込んでいます。 $36 \times 10 = 360 \text{分} = 6 \text{時間}$ です。

○ハイブリットデザート 【デザート】

調理科もデザートやパンも少しですが実習します。

今回は左から、梨のコンポートが入ったアイスクリーム。中央は3種のパウンドケーキ（いろいろナッツのパウンド・4種のドライフルーツを入れたパウンド・木苺のマーブルパウンド）。右は、いちご・オレンジ・キウイ・巨峰・パイナップルをカスタードクリームで和えオーブンで焼き目を付けたフルーツグラタンです。