

本校生徒の活躍が紹介されました。

本校、生活情報科の生徒の考案したメニューがホテルにて提供されることになりました。

豊田 松平高生と豊田東高生考案

梨料理 ホテルで提供へ



コンテストで市長賞に輝いた松平高の梨入りハンバーグと梨ポンチ＝豊田市内で

JAあいち豊田などが開いた「とよたの農産物」料理コンテスト高校生大会で入賞した梨を使った料理が九日から、豊田市内の三つのホテルのメニューに登場する。九月中旬にあったコンテスト本選には、予選を勝ち抜いた市内三校四チームが出場。市特産の梨をすり下ろしたり、みじん切りにしたりしながらメインディッシュとデザートを作り、競った。市長賞には「梨入りハンバーグ」と「梨ポンチ」を作った松平高校が選ばれた。田代調理さんは「家庭料理に梨を合わせたいと考えた。梨を炒めずに入れ、味と食感を生かすよう工夫した」と話した。

「JAあいち豊田などが開いた「とよたの農産物」料理コンテスト高校生大会で入賞した梨を使った料理が九日から、豊田市内の三つのホテルのメニューに登場する。九月中旬にあったコンテスト本選には、予選を勝ち抜いた市内三校四チームが出場。市特産の梨をすり下ろしたり、みじん切りにしたりしながらメインディッシュとデザートを作り、競った。市長賞には「梨入りハンバーグ」と「梨ポンチ」を作った松平高校が選ばれた。田代調理さんは「家庭料理に梨を合わせたいと考えた。梨を炒めずに入れ、味と食感を生かすよう工夫した」と話した。

△ホテルフォレスト(レストラン) フォンターへのメニュー「鶏ムネ肉のパン粉焼き味噌(みそ)風味」(フレイッシュゼット2種類の梨のコンポート添え)

↑ (中日新聞 2015年10月8日)

↓ (新三河タイムス 2015年10月22日)



和牛ハンバーグ梨風味のマテラソースと梨とアセロラのカクテル

高校生の梨レシピ ホテルメニューへ

25日まで

豊田市の特産物「梨」を使った「とよたの農産物」料理コンテスト。高校生大会「入賞レシピをアレンジしたメニューが9日から、市内3ホテルで提供されている。25日までコンテストはJAあいち豊田(柴田文代代表)と市農産物ブランド推進協会が共催。月に1回、各ホテル賞に輝いたチームのレシピをアレンジした。名鉄トヨタホテル(豊田)は松平高(喜多町)とホテルフォレスト(岩倉町)は豊田東高の出場チーム

のレシピから作った。名鉄トヨタホテルの「シーズナルキッチン」では、生徒のレシピである梨をすりおろした和風のハンバーグソースを食卓から梨風味のマテラソースに変え、ランチバイキングのメニューの一品として提供している。

宮辰也料理長は「ファインな梨がそのままハンバーグに入っただけでは、梨の甘みと酸味が牛肉の旨みを引き出して、素材の相性の良さを生かす。ポイントをきかずに、高校生は来客も増えている」と話している。

【開田さち代】