

# 生活情報科の生徒が 料理コンテストで入賞しました。

本校、生活情報科の生徒が「とよたの農産物料理コンテスト」に参加し、入賞しました。

名鉄ホテル賞を受賞したため、名鉄ホテルで期間中、レシピをシェフがアレンジして提供されます。

高校生が豊田特産の「梨」を使った料理の腕を競った。とよたの農産物料理コンテストが19日、J.A.あいち豊田グリーンセンター1松平店（松平志賀町）であった。地産地消に取り組みとJ.A.あいち豊田、市農産物ブランド化推進委員会の共催、市特産の梨を使い、梨の風味を引き立たせる家庭で作れる料理をテーマに予選を行った。

高松生が豊田特産の「梨」を使った料理の腕を競った。とよたの農産物料理コンテストが19日、J.A.あいち豊田グリーンセンター1松平店（松平志賀町）であった。地産地消に取り組みとJ.A.あいち豊田、市農産物ブランド化推進委員会の共催、市特産の梨を使い、梨の風味を引き立たせる家庭で作れる料理をテーマに予選を行った。

審査員は太田松平市長やJ.A.あいち豊田の栗田文志代表理事組合長と市内3ホテルのシェフ、生協の理事が審査員を務めた。審査員は太田松平市長やJ.A.あいち豊田の栗田文志代表理事組合長と市内3ホテルのシェフ、生協の理事が審査員を務めた。審査員は太田松平市長やJ.A.あいち豊田の栗田文志代表理事組合長と市内3ホテルのシェフ、生協の理事が審査員を務めた。

「松平A」の炭屋美香さん（17）が「大林町」の「梨のこし」について勉強し、何回も試作を繰り返して大会に臨んだ。「かじりまる」の中原美菜子さん（17）が「越前町」の「梨のこし」について勉強し、何回も試作を繰り返して大会に臨んだ。「かじりまる」の中原美菜子さん（17）が「越前町」の「梨のこし」について勉強し、何回も試作を繰り返して大会に臨んだ。

「松平A」の炭屋美香さん（17）が「大林町」の「梨のこし」について勉強し、何回も試作を繰り返して大会に臨んだ。「かじりまる」の中原美菜子さん（17）が「越前町」の「梨のこし」について勉強し、何回も試作を繰り返して大会に臨んだ。

「松平A」の炭屋美香さん（17）が「大林町」の「梨のこし」について勉強し、何回も試作を繰り返して大会に臨んだ。「かじりまる」の中原美菜子さん（17）が「越前町」の「梨のこし」について勉強し、何回も試作を繰り返して大会に臨んだ。

「松平A」の炭屋美香さん（17）が「大林町」の「梨のこし」について勉強し、何回も試作を繰り返して大会に臨んだ。「かじりまる」の中原美菜子さん（17）が「越前町」の「梨のこし」について勉強し、何回も試作を繰り返して大会に臨んだ。

(右 新三河タイムス 10月1日付にて掲載)