

平成30年度 茨城県

つくろう料理コンテスト

優良賞受賞！



平成30年8月22日（水）水戸市にある中川調理技術専門学校にて、平成30年度茨城県つくろう料理コンテストの二次審査が開催されました。高校生の部約700点近い応募の中から本校 情報ビジネス科3年生の大平朋生さんの作品、「新・茨城の食材再発見！！彩り鮮やかヘルシーホリデーメニュー」が見事一次の書類審査を通過し、二次審査に進みました。

二次審査では一次を見事突破した6名のアイディアあふれる素晴らしい作品が会場を盛り上げました。献立は「Myホリデー朝食メニュー」をテーマに献作され、当日は60分で4人分の調理をしました。大平さんはスイスチャード、ケール、青パパイヤなど茨城の新しい食材をふんだんに使用し、22の茨城の食材を使用した地産地消メニューを提案。夏休み中何度も練習に励み、当日は優良賞を受賞しました。

一時間で6品を作るのは大変でしたが頑張りました！

地産地消をテーマに、新しい食材にチャレンジしました！



※スイスチャードはサングリーン旭様、青パパイヤは水戸パパイヤ栽培研究会会長 深谷清正様より提供頂きました。