

学長

「一粒万倍」へようこそ

本日は第48回女子栄養大学短期大学部・女子栄養大学 駒込祭並びに、第43回作品展香川調理製菓専門学校作品展にお越しいただきありがとうございます。一粒万倍のテーマに合わせて駒込キャンパスをありとあらゆる角度から、皆さまをお迎えするように準備を整えました。

本学園は【食】を専門に学ぶ学園です。学園祭は食について様々な発信と日頃の学習成果を皆さまにお届けすることをめざして取り組んでいます。女子栄養大学短期大学部では、栄養士を目指して学んだことを模擬店や展示を通して発表しています。大学は、授業やクラブ活動などを中心に、香川調理製菓専門学校では調理師、パテシエ、パテシエールを目指して学んだことを料理やお菓子等を通してご覧いただけます。また、食べる体験、つくる体験、遊ぶ体験など体験の場もたくさん用意いたしました。

それぞれの学校への入学相談も実施いたしますのでご利用いただければ幸いです。

ぜひ、食を通して楽しいひとときをお過ごしください。



女子栄養大学、女子栄養大学短期大学部 学長 香川 明夫
香川調理製菓専門学校 理事長

校長

ようこそ作品展へ

本日は香川調理製菓専門学校の作品展にお越し頂きまして有難うございます。生徒達は皆様に日頃の学習成果を披露するために今までしっかりと準備してきました。

学園の理念に「食は生命なり」とあります様に食べ物は私たちの生活になくってはならないものですし、食事が楽しいものであると、その効果はさらに大きくなります。

私達の作品展では生徒達による料理やお菓子の展示、座学の研究発表、調理・製菓・製パンのデモンストレーション、カフェの営業、そしてレストラン運営でのランチの御提供など沢山のプログラムが用意されています。

皆様にはいろいろとご覧になっていただき、体験していただき、そしてお料理やお菓子を召し上がっていただいて楽しい時間をお過ごしくださいますようお願い申し上げます。

又、同時開催の女子栄養大学短期大学部駒込祭もご覧になっていただけますと幸いです。



香川調理製菓専門学校 校長 古川 瑞雄

実行委員長

ご挨拶

本日は、第48回駒込祭、第43回作品展にご来場いただき誠にありがとうございます。
今年度のテーマは「一粒万倍」です。この言葉は一粒の籾を蒔けば万倍の米になるという意味であり、小さな物事が伸びて大きくなることの例えです。その例えを栄養士の種である私たちと重ね、本学で学ぶ多くの知識や経験を身につけて立派な栄養士に成長していきたいという思いを込めて今年度のテーマとしました。

また、学業に加え就職活動や編入学試験に費やす時間も多し中、実行委員会を中心に限られたスペースや時間をクラス・ゼミ・サークル毎に工夫し、ご来場された皆様が楽しく参加できるような学園祭づくりを目指しました。

イベントは学長先生・校長先生のご講演や公開講座、ゼミの成果発表、実験実習内容等展示等がありますので、是非、足を運んでください。なお、昨年度より取り組んできたお弁当コンクールでは多くの学生が参加しやすいテーマを設定し、この学校で学んできた成果を発揮してもらいましたので、皆様も投票してください。

今日こうして駒込祭を迎えることができ、支えてくださった皆様にはとても感謝しています。駒込祭を開催するに当たり、ご理解とご協力いただいた皆様、本日はご来場いただきましてお客様に駒込祭実行委員会一同、心からお礼申し上げます。



駒込祭実行委員長 関根 夏実

生徒代表

本日は、第48回駒込祭・第43回作品展にご来場いただき、誠に有難うございます。

専門学校では、調理マイスター科・調理師科・製菓科の生徒が日頃の学習の成果を発揮し、「第43回作品展」を作りあげました。

調理マイスター科・調理師科では、日本・西洋・中国料理の作品展示や、生徒が腕をふるって美味しい料理を提供するレストラン・カフェを運営します。製菓科では、洋菓子・和菓子・パンの作品展示やマジパン細工の体験、カフェの運営などを行います。

また、お客様に楽しんで頂く為に、調理・製菓とも、デモンストレーション・チャレンジコーナーを開催します。テーマを決めて、毎日遅くまで練習しました。先生方にたくさんのご指導をいただき、実習を体験したり、試食をしていただく毎年人気のイベントになっていますので、私たち生徒も気合を入れてお客様をお待ちしています。

最後になりましたが、ご指導ご協力いただいた教職員の皆様には、この場をお借りして御礼申し上げます。そして、ご来場の皆様、本日は有難うございます。

「第43回作品展」を是非ともお楽しみください！



調理マイスター科 田所 萌未