



vol. **11** WINTER
I S S U E

come + camu PAPER

January/2013

<http://www.educational-future-center.org/>

ORGANIZATION...CITY SETAGAYA HEALTH CENTER
ADMINISTRATION+PUBLISHING...EFC



[世田谷区高校生食育プロジェクト]



第二弾
レポート

江戸東京野菜を使用した
料理メニューを考えよう!

2つの高校が「江戸東京野菜」を通じてコラボレーションを実現。
園芸高校のみなさんから江戸東京野菜について学んだ前回に引き続き、
今回は駒場学園高校のみなさんが料理の腕をふるいます。

前号のカムカムでは、私立駒場学園高等学校食物科の高校生が、都立園芸高校の高校生から江戸東京野菜について学び、実際に野菜を収穫・試食をして意見交換をした様子をレポートしました。詳しくは「カムカムvol.10」をご覧ください。

▼第一弾では、園芸高校で野菜を収穫して試食

コラボ第二弾となる今回は、駒場学園の高校生が江戸東京野菜を使った料理メニューを考え、実際に園芸高校の高校生に食べてもらうというもの。そして、その料理を駒場学園の文化祭で提供するところまでをレポートします。

2つの高校のコラボ企画の「完結編」をお楽しみください!!



Report

1

駒場学園生が考えた 江戸東京野菜を使った 料理の試食会

駒場学園の文化祭10日前の9月6日。駒場学園生が考えた江戸東京野菜を使った料理の試食会が園芸高校生を迎えて行われました。この料理は、駒場学園の文化祭でお客様に提供するというのもあって、駒場学園生は約束の時間の2時間前から準備を始め、洋食と和食の2種類を調理。試食する園芸高校生もただおいしく頂くだけでなく、自分たちが育てた野菜がどんな料理になるのか楽しみつつ真剣に取り組んでくれました。

洋食のメニュー

サラダ・フリュド・メール
 グラタン・ドフィノアーズ
 チキンの香草グリル、ラタトゥイユ添え
 ほうれん草とベーコンのキッシュ
 冷製かぼちゃのスープ、カプチーノ仕立て
 自家製デザート盛り合わせ、ソース・フランボワーズ
 (ティラミス、とろけるショコラ)
 自家製バターロール

和食の
 おしながき
 栗ごはん
 青菜(小松菜)の白和え
 具沢山の卵焼き
 豚の角煮
 さのこのすり身揚げ
 和風ピクルス
 抹茶のシフォンケーキ



▲2時間前から調理がスタート。シェフ姿も堂に入っている駒場学園のみなさん



▲数十人分もの料理を準備するため、素材の量も半端ではありません。分量を量るだけでも重労働



▲やってきた園芸高校生も、調理の様子を見守ります。自分達が育てた野菜がどんな料理になるのか、ドキドキワクワク

▼完成まであと少し!和食・洋食担当にわかれ、手際よく盛りつけられていきます。チームワークのなせる技



▼洋食はデザート含めて7品。盛り沢山のメニューで、賑やかなプレートになりました。焼きたてパンが食欲をそそります



▼和食メニューは栗ご飯を囲んだ全7品。和スイーツが嬉しい贅沢なお膳。栄養バランスもバッチリです

