

# 卒業料理を保護者に披露

延岡学園高  
調理科3年

## 総菜、デザート…和洋中80品

延岡学園高校(柳田  
光寛校長)調理科の卒  
業料理作品展が18日、

延岡市大峽町の同校体  
育館で開かれ、3年生  
26人が1人1品以上を  
発表した。会場には招  
待された保護者ら約1  
00人が訪れ、子ども  
の成長を感じながら料  
理を楽しんだ。

生徒がこれまで身  
に付けてきた知識や  
技能を披露する集大  
成の場として毎年  
行っている。開会式で  
柳田校長は「作品は3  
年間の努力のたまもの。たくましく成長し  
た生徒と交流しながら作品を味わって」と

あいさつ。生徒は一人  
一人マイクを握り、自  
らの料理を説明。「両親、先生への感謝の気



3年間の集大成を披露した延岡学園高校調理科3年生の卒業料理作品展

持ちを込めて作った」  
「全て自信がある作  
品」などと言葉に力を  
込めた。  
作品展はバイキン  
グ形式の試食会。総菜  
やデザートなど和洋  
中の約80品がテーブ

ルに並べられた。来場  
者は作品をスマート  
フォンのカメラで撮  
影するなどまずは目  
で楽しんだ後に料理  
を堪能した。  
「かわはぎとあさり  
のサフラン風味」など

数品を作った木原春  
花さんは3年間はず  
ごく速かった。高校生  
レストランが一番思  
い出に残っており、ス  
ープの味付けに苦労  
したが(客が完食し  
て)空っぽになった容  
器が返ってきた時は  
うれしかった。これを  
糧に今後も勉強を続  
け、管理栄養士になっ  
て保育園の給食を作  
りたい」と抱負。  
木原さんの父専二さ  
ん(48)「延岡市北浦  
町」は「中学までは全  
く料理ができなかった  
娘が、あんなふうに料  
理を作れるようになった  
ていてびっくりした。  
すごくおいしかった。  
しっかり資格を取っ  
て、料理の世界で頑  
張ってもらいたい」と  
話した。