

「調理科おせち」を児童養護施設に寄贈

12月30日、本校調理科と東武トップツアーズでレシピを考案した「とちらぶ夢おせち（三段重）」10個を、生徒が児童養護施設「きずな」へ寄贈しました。

このおせちは、昨年夏から本校調理科生徒が地産地消をテーマに、普段の研鑽の成果と本校生徒の感性、さらに地元愛を込めたメニューを企画製作してきました。その後、東武ホテルグランデ小口裕幸料理長（調理科卒業）からのアドバイスを頂き完成したものです。

代表して施設を訪れた調理科3年生徒から、「栄養満点のおせちで来年もコロナに負けず元気な1年を過ごしてください」との言葉を添えて、おせちを手渡しました。



宇都宮短期大学附属高等学校

故郷とちぎの本物の味を



新発売

東武オリジナル
おせち



調理実習シーン

3~4名様用
(送料・消費税込) **22,000円**
《全38品・予定販売数300個》

段数：3段重 サイズ：縦 19.6cm×横 19.6cm×高さ 18.2cm
重箱の材質：紙製
アレルギー：卵・乳・小麦・えび・かに
商品コード 7503

とちラブ 夢おせち

地産地消をテーマに調理科創立50周年を
記念して取り組んだメニュー。
コロナ禍でお正月に帰省できない本県出身者にも、
とちぎの味を楽しんでいただくため
宇都宮東武ホテルグランデの協力で
「若い感性と地元愛たっぷり、
故郷を思つて新年を迎えるおせち料理」が完成！



宇都宮短期大学附属高等学校・中学校

- ◆お品書き◆
 - ◆一の重◆
 - 紅白かまぼこ、数の子、鶏肉の八幡巻、市松錦、田作り、梅人參、海老の姿煮、くりと黒羊羹、いくら醤油漬、一口昆布巻、紅白なますくるみみね、若桃の甘露煮
 - ◆二の重◆
 - 鮭の西京漬焼、野沢菜とキノコの和え物、花れんこん、めんたいクリームチーズいこみ、松笠イカの醤油麹焼、豚肉の角煮、伊達巻、このしろ酢漬、紅梅餅、フォアグラムース・マルサラソース、トリヲ添え、シユリンフ・アスピック、パイ貝のアルギニオン・バター焼、ムール貝の、コンフィラング・ド・ボーのテリーヌ、コルニシヨビケルス、彩り野菜とチキンのロースト
 - ◆三の重◆
 - とちぎ牛のローストビーフとピーツのタルト、モルタテツラムのアスピック、プラムの赤ワイン煮、ドライトマト、グリーンオリブ、モツアレサシーモン巻き、バジルソース添え、ホタテのコンフィ・タナード添え、蛸とかんぴょうのマリネ、パテドカンパニー、合鴨ステーキ・オレンジピール添え、アンスのコンポート

調理を科学的に実践する食のスペシャリストを養成!

食生活をクリエイティブにデザインし、
シェフ・パティシエ・栄養士として世界各地で活躍する熱い夢を!
とちぎ応援隊として食の安全・安心、健康長寿をサポートし、
故郷とちぎの食文化を継承する調理科の生徒たち!



QRコードよりご予約下さい
FAXお申込は、裏面の専用申込書をご利用ください

夢から始まる未来が、ここにある。

- 宅配方法：盛り付け済みで冷凍でお届け
- 配達不可能地区：沖縄、その他離島・諸島
- 申込締切日：2020年12月4日
- お届け日：2020年12月30日
- 賞味期限：2021年1月31日(要冷凍)
- 取消料：12月11日～30日…100%

監修先：宇都宮東武ホテルグランデ
製造元：株式会社FDファクトリー

※配達日・時間のご指定はできません。あらかじめご了承ください。また、一部配達できない地域もございます。