

## フランス外務省主催祝賀晩餐会で、 料理調製を担当しました!!

2014年2月6日、フランス共和国外務大臣主催の祝賀晩餐会が、フランス共和国外務省迎賓館において催されました。フランス外務省の要請により日本料理アカデミーが料理調製及び運営に携わり、本校からも仲田校長、宗川先生、渡部先生が参加しました。

晩餐会には、日本国内から主要食材や食器などを持ち込むこともあり、数度に渡る打合せを実施し、アカデミー会員同士の情報共有や意思統一を図りました。晩餐会当日は、綿密な事前打合せの成果もあつて滞りなく進行し、列席者の方々に日本料理の素晴らしさを伝えることができました。晩餐会の最後には、料理調製を担当したアカデミー会員全員が会場に招かれ、列席者の方々からの温かい拍手とフランス外務大臣からの感謝の言葉で迎えられました。

今回の晩餐会は、ユネスコ無形文化遺産に和食が登録されたことを記念したもので、日本料理及び本校を大いにアピールする絶好の機会となりました。また、日本料理アカデミーと本校のさらなる連携強化にもつながりました。



- 御献立
- 八寸
- 雲洞八寸
- 五種盛
- 煮物椀
- 蟹味噌仕立て
- 松葉蟹 玉子豆腐
- 芹 生姜
- 向付
- 鮮昆布ノ
- 伊勢海老焼霜
- トコ 温玉
- あしらい式
- 土佐醤油
- 箸休め
- 生湯葉
- 揚げ百合根
- 藍甲館 山葵
- 焼物
- 白甘鯛味噌
- 柚庵杉板焼 一盛
- 金柑蜜煮
- 炊合せ
- 海老芋 京野菜
- 金時人参
- 焼椎茸 煮穴子
- 柚子
- 強肴
- 三宝柑釜
- 鮑 帆立貝 菊
- 独活 若布
- 車海老 木の茸
- ジツレ
- 御飯
- トリニフ御飯
- 合鴨照り焼き
- 九条葱醤油炒め
- 山椒
- 止め椀
- 赤出汁
- 香の物
- 聖護院無洗漬け
- 奈良漬 蕨の葉
- 柴漬け
- 水物
- 豆腐ガトー
- 菓子
- 干菓子色々
- 吹き寄せ風
- 抹茶



### 夜間部 味舞祭

2014年7月12日、京都調理師専門学校にて第14回夜間部味舞祭が開催されました!

京都調理師専門学校調理師科夜間部の学生の卒業作品展は、夜間部の単独開催となって今回で2回目です。今回は、台風の接近で開催が危ぶまれましたが、当日は400名以上の来場者をお迎えすることができました。学生たちが日頃鍛錬した技術と技巧、そしてそれぞれの志と情熱を見事に表現した20点の卒業作品が揃い、素晴らしい作品展となりました。今回経験したことは、今後調理の道へ進んでいく上で、大きな自信につながったと思います。



理事長のあいさつ



学校法人 大和学園  
理事長  
田中 誠二

世界にひらかれた学園の実現に向けて、  
集合キャンパス、そして持続可能な発展へ

同窓生の皆様におかれましては、ますますご健勝のこととお喜び申し上げます。

さて、2020年の東京オリンピック・パラリンピックの開催が決定し、日本に対する世界の注目が高まっております。さらに政府が推進する新成長戦略では、特に観光や食産業に貢献する人材の育成が急務とされており、京調校の社会的役割と責任は、今後ますます大きくなると考えます。

一方、2013年における京都市の観光客数が過去最高を記録し、米国旅行雑誌の「ワールドベストシティ」ランキングで、京都市が第1位となりました。さらに、和食は日本人の伝統的な食文化がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを受け、日本の食文化首都「京都」の都市格にふさわしい調理師養成教育を京調校が担い、それを世界に向けて発信することが、まさに京調校の任務であると認識しております。

さらに学園では今後、「持続可能な発展をさらなる成長へつなげる」ため、栄養・調理・製菓の集合キャンパス構想をはじめとする、10年先を見越した夢のある将来構想を策定し、実現に向けた取り組みを着実に推進いたします。そこで「人の和の広がり」を大きくするという建学の精神を具現化することによって、社会との関わりをさらに強め、地域力の向上、ひいては社会全体の課題解決につなげていきます。

また、「社会のハビネスなくして、自身のハビネスなし」を念頭に、職業教育を通して、人々の幸せを自分の幸せと感じることが出来るホスピタリティ・マインドを持った人材の養成に心血を注いでまいります。くわえて学園を卒業し、ホスピタリティ業界で活躍する喜びを感じる「DREAM PLAY」(愛着と誇りと自負)も、あわせて醸成いたします。そして学生、同窓生の皆様、教職員の方々の幸せはもとより、広く世界の人々のハビネス(幸福度)を向上させ、世界にひらかれた「アカデミー・オブ・ホスピタリティ」を実現に邁進します。

同窓生の皆様の今後ますますのご活躍とご多幸をお祈りするとともに、今後も学園ならびに母校の発展と成長にご期待とご支援を賜りますよう、心よりお願い申し上げます。

校長のあいさつ



京都調理師専門学校  
校長  
仲田 雅博

より実践的な職業教育を展開し、企業の成長や  
社会の発展に貢献できる「中核的専門人材」を養成

皆様におかれましては、ますますご活躍のことと存じます。今年3月17日付で、本校校長を拝命いたしました仲田と申します。

今年度より、本校2年制学科が文部科学省「職業実践専門課程」の認定を受けたことを機に、最先端の職業教育の推進を目的に、産学公との連携を一層強化します。そして、職業人としての規範やモラルを守り抜く「アカデミック・インテグリティ」を醸成する、より実践的な職業教育を展開します。

また来年度より、調理師養成施設指導要領が改正され、レストラン・サービス実習において、地域の方々への料理の提供が可能になります。今まで以上に臨場感にあふれ、より実践的な実習を展開することと、調理技術・サービス技能の確実な習得につなげ、企業の成長や社会の発展に貢献できる、中核的専門人材を養成して参ります。

同窓生の皆様の今後ますますのご活躍とご多幸を、心よりお祈り申し上げます。母校に對しまして、より一層のご支援を賜りますよう、よろしくごお願い申し上げます。

同窓会会長のあいさつ



京都調理師専門学校  
同窓会会長  
中嶋 茂

同窓生ファミリー入学で、同窓会員の和の広がりや、  
学園との絆の深まりを創出

同窓生の皆様におかれましては、日々ご活躍のこととお慶び申し上げます。

さて同窓会には、今年度も約280名の新会員をお迎えいたしました。2018年に同窓会創立40周年を迎えるにあたり、会員の皆様の中には、親子2世代にわたってフードサービス業界で活躍されている方も、多くいらっしゃいます。私事で誠に恐縮ですが、実は私の息子も本校を卒業し、現在、大阪市内のホテルで調理師として働いています。

このように、本校の同窓生の親族の方が、学園グループ校へ進学されるのを、経済的にサポートする制度があります。それが「同窓生ファミリー入学奨学金制度」です。

同窓会員の和の広がりや、学園との絆の深まりを創出する一環としてご活用いただき、同窓会ネットワークの拡大と同窓生としてのプライドの醸成につながると存じます。

末筆となりますが、同窓生の皆様方ますますのご健勝とご多幸を心から祈念し、ごあいさつとさせていただきます。

2014年度 同窓会紙上総会

●2013年度 事業報告

1.会報の発行  
2013年度の会報(第41号)は、はじめて京都製菓技術専門学校と分冊、本校単独にて作成、2013年11月下旬に発行し、会員に送付しました。  
内容が「松竹映画」武士の献立「撮影に京調校が全面協力」「トッド・ホール京滋予選コンクールにみごと優勝」「京都市立洛中小学校の食育講習会を行いました」「グルメピック2013で文部科学大臣賞受賞」同窓生紹介などです。

2.総会の開催

2013年度は紙上総会とし、会報において説明・確認をもって総会としました。主な内容は以下の通りです。  
[2012年度事業報告][2012年度決算報告][2013年度事業計画(案)][2013年度収支予算(案)]

3.長期計画事業基金の積立

2013年度予算より、300,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てました。

●2013年度 決算報告

区分/項目	数/目	予算額	執行額
収入			
会費	2,104,000	2,104,000	
販売収入	0	0	
雑収入	300	243	
前年度繰越	137,871	137,871	
計	2,242,171	2,242,114	
支出			
総会費	0	0	
行事費	1,597,820	1,397,753	
会議費	30,000	9,743	
庶務費	10,000	25,000	
事務諸費	39,500	7,825	
積立金	300,000	300,000	
次年度繰越	264,851	501,793	
計	2,242,171	2,242,114	

●長期計画事業基金

区分/項目	数/目	金額
2013年度期首		11,400,918
2013年度積立金		300,000
利息		1,810
2013年度期末		11,702,728

●2014年度 事業計画(案)

1.会報の発行  
2014年度の会報は、前年度に引き続き京都製菓技術専門学校と分冊・単独作成にて、第42号として2014年9月初旬に発行し、会員に送付いたします。

2.総会の開催

2014年度は紙上総会とし、会報において説明・確認をもって総会といたします。主な内容は以下の通りです。  
[2013年度事業報告][2013年度決算報告][2014年度事業計画(案)][2014年度収支予算(案)][2014年度同窓会役員改選(案)]

3.長期計画事業基金の積立

2014年度予算より、800,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てます。

●2014年度 収支予算(案)

区分/項目	数/目	前年度予算額	本年度予算額
収入			
会費	2,104,000	2,104,000	2,320,000
販売収入	0	0	0
雑収入	300	300	300
前年度繰越	137,871	137,871	501,793
計	2,242,171	2,242,093	
支出			
総会費	0	0	0
行事費	1,597,820	1,550,400	
会議費	30,000	35,000	
庶務費	10,000	10,000	
事務諸費	39,500	39,500	
積立金	300,000	800,000	
次年度繰越	264,851	387,193	
計	2,242,171	2,822,093	

2014年度 京都調理師専門学校 同窓会役員改選(案)	(会長) 木村 好男 (副会長) 林 秀樹 (副会長) 奥田 茂一 (理事) 寺岡 秀幸 (理事) 森 博史 (理事) 松村 靖	(理事) 井尻 宜孝 (理事) 栗橋 純一 (理事) 今西 好治 (理事) 三木 隆 (理事) 北村 高澄 (理事) 佐藤 詩穂	(監事) 角 嘉久 (監事) 江口 理恵 (相談役) 中嶋 茂 (顧問) 仲田 雅博
-----------------------------------	---	---	---

同窓会事務局からのお願い

同窓生の皆様のなかには、引っ越しなどにより住所不明で連絡の取れない方がたくさんいらっしゃいます。皆様のお知り合いのなかで「卒業後、住所変更をされた」などの理由から、同窓会報が届いていない方がいらっしゃいましたら、ご本人様より同窓会事務局(075-821-0681)へご連絡いただけますよう、お伝えいただければ幸いです。京都調理師専門学校 就職部 部長 北條 嘉久

本年度は本紙において紙上総会を開催することとし、ここに案件を掲載いたします。2014年度の事業計画(案)収支予算(案)および役員改選(案)についてご意見のある方は、同封のハガキにて同窓会事務局へご一報ください。なお、ハガキの返信のない場合は、ご一任くださったものとさせていただきます。

# 第1回 全日本・食サミットが京調校で開催



6月15日(日)、京都調理師専門学校で、全日本・食学会が主催する第1回全日本・食サミットが開催されました。全日本・食学会は、日本国内はもとより世界各地で生活する人々に対して、日本の食・食文化に関する教育、技術開発並びにその普及活動を行っています。日本の食・食文化を支える食育及び各地域の地産地消を支援し、我が国固有の食文化の一層の発展・振興に寄与することを目的に、様々な事業を行っています。「全日本・食サミット」は、その事業の一環として開催されたイベントです。第1回となる今回は、和食からラーメン、フランス料理、イタリア料理、粉ものにまで幅広く使われている「だし」をテーマに、様々なジャンルの料理人、パティシエ、プーランジェリーの方々が料理のデモンストレーションや講演を行いました。



イベントには、料理店オーナー、生産者、販売、サービス、マスコミ関係者、料理研究者など約400名が参加。また、全ての講習のアシスタントを京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校の先生方が務めました。



## 文部科学大臣より『職業実践専門課程』に認定されました!!

このたび、京料理上級科、フランス料理上級科、イタリア料理上級科が文部科学大臣より、2年制学科を対象とした「職業実践専門課程」の認定を受けました。

職業実践専門課程とは、専修学校の専門課程において、職業に必要な実践的かつ専門的な能力を育成することを目的として専攻分野における実務に関する知識、技術及び技能について組織的な教育を行うものを、「職業実践専門

課程」として文部科学大臣が認定して奨励することにより、専修学校の専門課程における職業教育の水準の維持向上を図ることを目的とするものです。全国2,811校ある専門学校の内、472校が認定されました。

本校では、自己点検・評価や企業等と連携した学校関係者評価も設け、更なる教育水準の向上に努め、職業実践専門課程の認定校として、職業型実学教育の価値創造にまい進して参ります。

## 日本フランス料理技術組合主催「第7回“子供たちに笑顔を”プロジェクト」に参加しました!



東日本大震災復興支援活動の一環として、日本フランス料理技術組合が主催する「第7回“子供たちに笑顔を”プロジェクト」が、高槻市・仙石市立中野栄小学校にて開催されました。本校からは、フランス料理上級科科長の中川佳先生が参加し、食を通じた社会貢献活動を行いました。本イベントでは、日本フランス料理技術組合代表の三浦シエフによる味覚の授業をはじめ、女子バレーボールの元日本代表・大山加奈さんによるバレーボールの授業やプロビアンリスト・小山実穂さんによるピアノ演奏会なども行われました。未曾有の大震災から3年が経過しているものの、復興活動は現在も進行中です。街の復興を願い、本校はこれからも東北を応援します。

大和学園の情報誌

### クラブ・ドラージュ購読

〈内容〉  
・母校講師によるお料理とお菓子  
・今月の家庭料理12品  
・エッセイ・京都のグルメ情報 他

〈形態〉  
A4サイズ フルカラー 全28ページ

〈購読料〉1,095円/冊(送料込み)  
※年間購読の場合は特典あり

〈発行〉毎月1回  
〈申込〉同封のハガキよりお申込みください

詳細はコチラ

### お菓子とパンの通信教育

大和学園卒業生は 入学金免除!!

#### お菓子とパンの専門技術を学んで、ステップアップ

2015年4月入学生  
来年1月より申込受付開始

- 洋菓子・パン・和菓子の基本をプロから学べる。
- 自宅レポートと最短30日のスクーリング学習で、国家資格「製菓衛生師」受験資格が取得できる。
- 教育訓練給付金制度対象講座

京都製菓技術専門学校

### 大和学園 同窓生ファミリー入学のご案内

京調校・製菓校には、2親等以内の親族に大和学園グループ校の卒業生または在校生がいる進学者の入学金150,000円を免除する制度があります。ぜひご利用ください。

※京都栄養医療専門学校・キャリアールホテル旅行専門学校でも実施しております。学校によって条件が異なりますので、詳しくは各校にお問い合わせください。



つる  
霧谷 昇平さん  
(2009年度 調理師科卒業)

イタリア料理  
カーサビアンカ



高校卒業後6年間の自衛隊勤務を経て、本校へ入学した霧谷さん。「野戦訓練などを通じて食べることの大切さに気付いたことが、料理の道へ進むきっかけになりました」と、霧谷さんは本校へ入学した理由を語ってくれました。在学中に、伝統的な郷土料理を大切にしているイタリア料理に魅了され、イタリアンの「真髓」を学ぶために京都を代表する名店「カーサビアンカ」へ就職。同店を率いるオーナーシェフ・那須昇氏の下で骨太なイタリアンをしっかりと学び、今ではスーシェフとして料理のほとんどを任されています。「当店のゲストの方々には、食にこだわりのある方や故郷の味を求めて来店される京都在住のイタリア人の方など、イタリアンの真髓を知る方ばかり。だからこそ、日々丁寧な仕事を心がけています」と霧谷さん。在学中の学びを通して身につけた「人をよこばせる」taiwa流のホスピタリティは、実践を経験することでさらに磨かれているようです。「これからも成長し続け、お客様の期待を上回るような料理を作っていきたい」と、熱く語ってくれました。

イタリア料理 カーサビアンカ  
京都市上京区今出川通寺町西入ル大塚町214  
☎ 075-241-3023



中村 真子さん  
(2010年度 上級調理師科卒業)

祇園 さ・木  
(ぎおん ささき)



すべてのお客様に同じタイミングで料理を提供する独特なスタイルから「劇場型割烹」とも評される「祇園さ・木」。日本全国に名を轟かせる名店で、入店4年目を迎える中村さんは、女性ならではの繊細な心配りを武器に活躍しています。「京都調理師専門学校で学んだ2年間は、私の人生の中でも一番のターニングポイントです」と中村さん。「祇園さ・木」のご主人と出会ったのも、本校で行われた特別講義だったそう。その際に佐々木浩氏の考えに共感した中村さんは、卒業後は同店へ就職。1年目には厨房全体のアシスタントとして現場感覚を磨き、2年目には仲居として接客などを学ぶなど、着実にステップアップしています。「女性ということもあり、昼夜ともに満席が続く店で働くことは、体力的な面で不利な部分はありません。しかし、細やかなところまで及ぶ心配りはじめ、女性ならではのストロングポイントを活かして自分を成長させたい」と将来のビジョンを語ってくれた中村さん。人生の転機となった店で、調理師としてのキャリアを着実に歩んでいるようです。

祇園 さ・木(ぎおん ささき)  
京都市東山区八坂通大和路東入ル小松町566-27  
☎ 075-551-5000

同窓生紹介 京都調理師専門学校の卒業生のお店を紹介いたします。



藤網 尚希さん  
(2011年度 調理師科卒業)

China Cafe 柳華  
(チャイナカフェ リゅうか)



本格的な中華スイーツが自慢のチャイニーズカフェで働く藤網さん。当初はホテルに勤務していたものの、「お客様の顔が見える場所で働きたい」と転職を決意。大和学園の再就職支援を利用して、現在の勤務先に出会えました。働き始めて約1年半になる今では、前菜や点心、デザート調製の任されるほか、ときにはホールでのサービスにも携わっています。「お客様のリアルな声を聞けるだけでなく、サービスの理解も深まりましたね」と語るように、厨房だけでなく、ホールの状況を踏まえた動きができるようになったそうです。「京調校時代に身につけた段取りの徹底は、現場に出てからより意識するようになりました。準備がしっかりできていれば、周りを見る余裕も出てくるので」と藤網さん。それがお客様のより高い満足を引き出すことになり、高いリピート率につながっているそうです。環境の変化に伴ってスキルアップしているものの、「一つひとつの課題をクリアすることで精いっぱい」と謙虚な姿勢の藤網さん。「京調校時代の仲間と会って頑張っていることを聞くと、もっと僕も頑張らないとって思いますね」。同じ夢を進んでいる仲間の存在が、藤網さんのやる気をますます引きだしているようです。

China Cafe 柳華(チャイナカフェ リゅうか)  
京都市中京区三条通柳馬場東入ル中之町6-1F  
☎ 075-255-3633



神田 蒔子さん  
(2011年度 フランス料理上級科卒業)

レストラン まどい



京都のみならず東京にもフレンチやイタリアン、カフェを展開する株式会社円居(まどい)。神田さんは卒業後、フランス料理店「ルヴェゾンヴェール岡崎」、京都大学のキャンパス内にある「ラ・コリーヌ」を経て、円居発祥の店である「レストランまどい」の厨房で腕を揮うように。京都大学にも近く、「街の洋食屋」として地元の方からも愛されている同店。「調理師は私と先輩の2人体制なので、ランチなどのピーク時は目が回るような忙しさ。主な担当はエビフライやクリームコロッケなどを揚げるフライヤーですが、臨機応変に動くことを心がけています」と語るように、神田さんは忙しさも楽しみながら働いているようです。「多店舗展開しているの、日によってはイタリアンやカフェなど、他店のヘルプに駆り出される時もあります。在学中に調理の基礎・基本をしっかりと培ったので、ジャンルが変わっても戸惑うことなく対応できます」と神田さん。在学中に身につけた知識やスキルを活かしながら、オールマイティに活躍できる調理師へと着実にステップアップしています。

レストラン まどい  
京都市左京区百万遍交差点下ル一筋目西入ル 吉田泉殿町1-50  
☎ 075-761-5690

同窓会ホームページのご案内

京都調理師専門学校同窓生専用のサイトです。ここでは「再就職エントリー」「求人情報」はもちろんのこと、「同窓生のお店紹介」「同窓生の近況」「掲示板」など、同窓生間の情報共有・情報交換の場としてもご利用ください。

●京都調理師専門学校同窓会HPアドレス  
<http://www.kyoto-chorishi.ac.jp/dosokai/>

京調校 OB・OG

検索



twitter Facebook

フェイスブックにて京都調理師専門学校同窓会ページを公開中です。また就職部「公式ツイッター」も更新中です。フェイスブック・ツイッターでは、中途求人情報やOB・OGのみなさんの近況などを中心に業界関連情報をお届けしています。

京都調理師専門学校

twitter kyochoshushoku

Facebook

京都調理師専門学校同窓会 フェイスブック

検索