

# 香川調理製菓専門学校とのこれまでの取組について

## ◆平成27年度

### ○十勝産食材を活用した授業の実施と十勝の食に関するPRの実施（平成28年2月8日）

香川調理製菓専門学校の製菓科の調理実習において、十勝産のじゃがいもや長いもを活用してもらい、専門学校生に実際に調理し味わってもらうことにより、十勝の魅力をPRした。

調理実習では、十勝産のじゃがいもや長いもを使ったフォカッチャ、ガレット、ニソワサンドなど5種類のパンが作られた。



## ◆平成28年度

### ○卒業制作展における十勝産食材の活用と十勝の食・観光PRの実施（平成29年2月18日）

香川調理製菓専門学校において、十勝産食材（十勝若牛）を提供して卒業制作展のデモンストレーション調理や試食会の中で活用してもらうなど、専門学校の学生や来場者に対して、十勝産食材の魅力や生産現場見学に向けた誘客のPRを行った。



## ◆平成29年度

### ○食に関する研修旅行誘致モニターツアーの実施（平成29年8月21～23日）

十勝地域の「食」に関する生産現場の見学や体験をしてもらい、食の生産地としての「十勝」の魅力や実情を知っていただくことで、今後、生徒向け研修旅行に来ていただくことを目指したモニターツアーを実施した。

（教務課職員が参加）



### ○十勝産食材を活用した授業の実施と十勝の食に関するPRの実施（平成29年10月2～3日）

香川調理製菓専門学校の製菓科の製パンの授業において、十勝産の小麦粉及びじゃがいもを提供し、実習授業で活用していただいたほか、調理師科のクラスにおいても十勝のPR及び十勝産小麦粉を活用したパンの試食を行うなど、十勝産食材の魅力や生産現場見学に向けた誘客のPRを行った。



### ○学校祭における十勝産小麦粉を活用したパン作り体験及び十勝PRの実施（平成29年11月4～5日）

学校祭において、十勝産小麦粉を活用したパン作り体験を実施していただいたほか、十勝の食と観光PR展示を学校側の自主企画として実施していただくとともに、十勝産小麦粉を使用したパンの試食を提供していただき、来場者に十勝の食と観光をPRしていただいた。

