

北海道羅臼高等学校

目標は大賞? 違います。
めざすのは、さらに
「その先」でした。

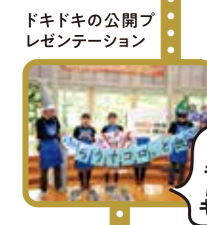
6大会で4度も頂点(大賞)に立った羅臼高校。毎年メンバーが入れ替わる中でなぜこれほどの成績を残せるのでしょうか。…まさか甲子園の常連校・大阪桐蔭のように全国から料理上手の中学生をスカウトしているのか? 「そんなはずはありません(笑)。メンバーの中には料理が全くできなかった生徒もいます」と顧問の進藤祐香先生。「地域の方の応援と協力、これが一番大きいでしょう。今年も漁協の方からテーマ素材=ニシンのアイデアをいただいたり、生徒が壁にぶつかったときには飲食店連合会の方に調理のアドバイスをいただいたり。手弁当で作ってくださった応援ソングや応援ムービーには感動しました。地域の方の心強い応援と



ニシンの消費拡大に貢献したいとレシピも作り、会場で配布しました



「らうすコロッと飯」 試行錯誤の末に完成!



ドキドキの公開プレゼンテーション



町長をはじめお世話になった方に「大賞」の報告をしました

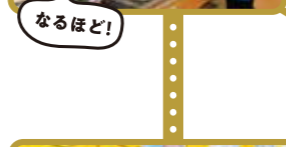


地域の方から調理のアドバイスをいただきました



失敗は数知れず...

春からみんなで何度も試作しました。



なるほど!



川魚

気がつけば全員、三枚おろしのエキスパートに!

〈第6回〉
高校生
チャレンジグルメ
コンテスト
大賞校紹介

協力があるからこそ生徒たちは自信を持ってコンテストに臨むことができました。チャレンジグルメコンテストへの参加を高校生だけでなく、地域の大人たちも楽しんでいる。その様子がピンピン伝わってきます。こうした学校と地域との関係性は数カ

月で築くことができるものではありません。6年間の積み重ねがあり、メンバーが入れ替わっても変わらない絆が生まれました。それは高校生にとっても同じ。リーダーの三浦晃慎さんは言います。「羅臼の港では年々漁獲量が減り、まちの元気が失われかけています。僕たち高校生が地域と連携することで、

まちの活性化に貢献できたら。それが、僕たちにとってのチャレンジグルメなんです」。

表彰式で念願のトロフィーを手にした三浦さん。開口一番に飛び出したのは地域の方への感謝の言葉でした。「らうすコロッと飯は僕たちだけの料理じゃありません。『まちのもの』といっていい。お世話になった羅臼の皆さんに一刻も早くこの大賞を報告したい!」

「らうす創作料理プロジェクト」の5人のメンバー。週末や授業のあとも遅くまで学校に残り、大会当日に向けて準備を重ねてきました

高校生

第7回
チャレンジグルメ
コンテスト
in HOKKAIDO

2019年 8月24日(土)
10:00~15:00

高校生が自らメニューを考案し、調理して、販売する
「創作メニュー」コンテスト!

地元食材を生かし、地元の大人たちと協力して開発するオリジナル料理が勢ぞろい!
第7回目となる今年は、10校がファイナルへ進出!
大賞となるのはどの高校か?

みなさまの投票、お待ちしております!



北海道浦河高等学校



富良野緑峰高等学校



北海道霧多布高等学校



北海道千歳高等学校



北海道帯広南商業高等学校



北海道北見北斗高等学校



北海道砂川高等学校



市立札幌大通高等学校



北海道平取高等学校



北海道標茶高等学校



チャレンジグルメ

検索

<http://challcon.sakura.ne.jp>

最新情報はココからチェック!
高校生たちの応援ができます



コープさっぽろは 高校生の食育活動を応援!

コープさっぽろでは道内の高校と連携し、生徒と一緒にさまざまな活動を展開しています。3万人以上が来場する「食べる・たいせつフェスティバル」の場を使って生活者と高校生の“接点”を提供したり、コープさっぽろの流通ネットワークや店舗を活用して、日々の活動を応援する場を用意することで、北海道の未来を背負って立つ高校生たちの食育活動を応援しています。



生産者と生活者をつなぐ担い手づくり

アニマドールプロジェクト

食育活動の一環として2015年にスタートしたアニマドールプロジェクト。生産者と生活者をつなぐ「食育のプロ(アニマドール)の育成」と、北海道の食・農を軸とした「食育プログラムづくり」を通じて食育の新しい仕組みを築きます。2016年度には市立札幌開成中等教育学校と市立札幌大通高校の授業として正式に単位認定されました。



アニマドールプロジェクト 2018

札幌開成中等教育学校と札幌市立大通高等学校に加え、2018年度より市立札幌藻岩高等学校が仲間入り。総勢39名の生徒が、4つのコースに分かれて農業体験とコース別体験を実施。各コース共通のゴールとして、さっぽろオータムフェストに出店し、協力農家の野菜販売を通して農業の魅力を伝えました。



ファームインコース

協力農家に泊まって朝から夜まで農作業に従事。苗植え、雑草取り、収穫・洗浄など、出荷までの全工程を体験することを通して農業への理解を深めました。



販売体験コース

コープさっぽろルーシー店での販売体験を経て、オータムフェストにて店舗運営を実施。野菜の価値をどのように消費者へ伝えるのか、実践を通して学びました。



広報PR体験コース

情報誌編集長やグラフィックデザイナーとともにオータムフェストの店舗装飾とチラシを作成。情報をどのように収集し、まとめ、発信するかを体験しました。



レシピ開発コース

プロの料理研究家よりレシピ開発について学びました。食材の持ち味を活かし、大量調理ができるメニューを考え、実際にオータムフェストにて試食を実施しました。

【アニマドールとは?】イタリアには「アニマトーレ」と呼ばれる食育の専門家があります。その語源は「楽しませる人」「元気にする人」。北海道でもアニマトーレを育てたいという願いのもと、北海道の「道」と動詞「Do」をかけて【アニマドール】と名付けました。

地域の食をフカボリしてつくる!

高校生チャレンジグルメコンテスト

高校生による創作メニューコンテスト。食味を競うだけでなく、地域の食を研究・発掘し、地域に愛される一品を生み出すことを通して、地域づくりへの関心を育みます。

函館水産高等学校



函館水産高等学校の生徒さんが航海実習で漁獲し、函館で水揚げしたマグロ(うまぐろ)を、コープさっぽろ函館鍛冶店、北斗店で販売。生徒さんも店頭立ち、自ら販売も体験しました。開店前から長蛇の列が続き、昼過ぎには完売するという大盛況でした。



INDEX

- 3 協賛・協力／後援団体一覧
- 4 概要
- 5 実行委員会 会長より
- 5 タイムテーブル



参加学校・メニュー紹介

- 6 北海道浦河高等学校
- 6 北海道富良野緑峰高等学校
- 7 北海道霧多布高等学校
- 7 北海道千歳高等学校
- 8 北海道帯広南商業高等学校
- 8 北海道北見北斗高等学校
- 9 北海道砂川高等学校
- 9 市立札幌大通高等学校
- 9 北海道平取高等学校
- 9 北海道標茶高等学校



- 10 会場MAP
- 11 投票方法・表彰内容
- 15 〈第5回〉大賞校紹介／歴代最優秀賞学校一覧
- 16 〈第6回〉大賞校紹介



主催／高校生チャレンジグルメコンテスト実行委員会

協賛・協力／生活協同組合コープさっぽろ・北海道漁業協同組合連合会・北海道情報大学・株式会社エス・ディー・ひかり工業・株式会社市基・日糧製パン株式会社・株式会社陽電社・北海道物流開発株式会社・道路工業株式会社・北海道エネルギー株式会社・ホクレン農業協同組合連合会・(株)オリジナルHOTTA・北海道中央バス(株)札幌保健医療大学

後援団体／北海道・北海道教育委員会・北海道消費者協会・札幌市教育委員会



昨年のファイナリストのみなさん

概要

近年、人々の食への関心は高く、食育や地産地消の取り組みも行われ、いわゆる「ご当地グルメ」の創出も地元関係者によって行われています。一方、ライフスタイルの変化や都市集中指向等により、

各地に根づく食文化や食材生産のノウハウが忘れられようとしている事実もあります。本大会は高校生による創作メ

ニューコンテストの形態をとります。ただし食味だけを競うわけではありません。各地の特色ある「食」を研究・発掘し、校内で完結することなく、地元の大人達と手を携え、共に進める過程で、多種多様なことを学ぶものとして企画されています。地元から見れば、マチをいっそう盛り立てる活動にもなります。

実行委員会会長より

「令和」の新しい時代が始まり節目の本年、3年ぶりに札幌市に戻り、第7回高校生チャレンジグルメコンテストが開催されることになりました。今回の開催にあたり、実に多くの団体、企業様などのご支援、ご協力を賜りました。あらためて関係者の皆さまには心からお礼申し上げます。

昨年は、天候不順、台風、史上例を見ない震災など、道内の多くの人々、多くの産業が大きな被害を受けました。そのような逆境を跳ね除けるように、前回のコンテスト本戦が十勝（音更町）で開催されましたが、今年は前回に負けることなく、新しい時代に相応しいエネルギーなコンテストとなることを切に願っております。

本戦に臨む皆さんが、良き仲間や良き思い出を作られることをお祈りし、実行委員会会長のメッセージとします。



高校生
チャレンジグルメ
コンテスト実行委員会
会長
荒川 義人
(札幌保健医療大学栄養学科教授)



タイムテーブル

10:00

開会
店頭販売開始
(投票方法はP11をご覧ください)

13:45

コンテスト終了
審査
14:30までは販売しておりますが、この間は投票対象外となりますので、予めご了承ください。

14:30

販売終了

14:45

審査結果発表
表彰式
屋内ステージにて行います。

15:00

終了



参加学校・メニュー紹介

地元の特産食材を使用した
地元愛がギュッとつまんだメニューがもりだくさん!

浦河町
北海道浦河高等学校 ●チーム名:浦高girls(ウラコウガールズ)

え、おいしいの?
いちごが牛ツと肉巻きおにぎり

●使用した特産食材／浦河産いちご(すずあかね)、和牛、米(浦河町特別栽培米)

普段はケーキの材料として全国の製菓店で使用されている地元の夏いちごを違う形で広めたいと考え、思い切って食事として食べてもらおうとメニューを考案しました。浦河には有名なお土産もないことから地元を足運んでもらった人たちの思い出に残るようなお土産としても活用できるのではないかと考えました。



富良野市
北海道富良野緑峰高等学校 ●チーム名:富良野緑峰高等学校

富良野のゆるキャラトマ☆Pが送る!
さわやかで甘酸っぱいとまとづくしのおまんじゅうです!

P☆まん～P☆まんのPはトマ☆PのP～!!～

●使用した特産食材／富良野産トマト、富良野牛乳

富良野盆地の気候は昼夜の寒暖差が大きく、良質なトマトを作るのに適した土地です。そのトマトをふんだんに使いました。また、ふらの牛乳は近年、その品質の良さが有名菓子メーカーからも注目されている牛乳です。トマトと牛乳のコラボレーションを見た目とともに楽しめる作品が完成しました!



浜中町
北海道霧多布高等学校 ●チーム名:川村∞(カワムラエイト)

浜中の魅力を凝縮したキッシュ!
片手で掴み取れ!!浜中のホッキッシュ

●使用した特産食材／ホッキ、ホエイ豚、昆布だし、生クリーム、牛乳、チーズ

特産品であるホッキの魅力を十分に生かせるメニューを開発しようと考えました。ハーゲンダッツアイスクリームにも使われる牛乳をふんだんに使用し、その濃厚な牛乳から作られたとろけるチーズをうまく組み合わせることができるキッシュに決定しました。一般的なキッシュに加え、ホエイ豚、ホッキ、リンゴ、レモン、大根などの食材を組み合わせ、今までにない深い味わいとなりました。パイ生地ではなく餃子の皮を使うことで、低価格・家でも簡単調理ができます。片手でかぶりつくことができるキッシュをぜひ!



千歳市
北海道千歳高等学校 ●チーム名:千歳高校BSC(チトセコウコウビーエスシー)

千歳の美味しさをぎゅっと閉じ込めてみました!
^{シヤク} 鮭るチーズのちゃんちゃん巻き

●使用した特産食材／ジャガイモ、パプリカ、しいたけ、きくらげ、キャベツ、たけのこ

手軽に千歳の食材の美味しさを知ってもらうため、片手で食べられる春巻きに決定しました。千歳川に帰ってくる予定だった道産の鮭を使用しています。秋には千歳川に戻ってきた鮭を使用したいと考えております。これからインディアン水車で有名な千歳水族館でアイヌの文化を取り入れていきたいと考えております。



帯広市
北海道帯広南商業高等学校 ●チーム名:SMILE(スマイル)

外はカリカリ、中はもちもちでとてもボリューム満点です!
ころころライスバーガー

●使用した特産食材／じゃがいも(とんチャパコロッケ)

まず、南商のコロッケに合いそうな料理の案を1人ずつ出し合い、みんなで話し合いをしてこの料理に決めました。そこからあまり難しい工程にならないように様々な工夫を重ねました。コロッケにかけるソースも、試行錯誤して一番合うソースを決めました。一番難しかったことは、ソースの味を調節することにとっても時間がかかりました。



北見市

北海道北見北斗高等学校 ●チーム名:北見北斗の星(キタミホクトノホシ)

玉ねぎが持つ健康パワーを生かし、ジビエの鹿肉をコラボ!

まるっと北見玉葱・鹿CURRY

●使用した特産食材／北見産たまねぎ、オニオンスープ、たまねぎコロッケ、知床の鹿肉・鹿肉ソーセージ、北見産お米

北見市は玉ねぎの生産量が日本一です。その栄養豊富な玉ねぎをまるっと(全部)使いたいと考えました。また、鹿肉がヘルシーで高たんぱくの食材で、とてもおいしいことをセミナーで知りました。鹿肉の有効利用法と玉ねぎをコラボした料理を開発し、たくさんの人に食べてもらえるような商品を考えました。おいしく食べて元気になるカレーになっています!



砂川市

北海道砂川高等学校 ●チーム名:グリーンティー

米粉と甘酒とトマトとりんごを使用したチーズケーキ!

SUNAGAWA大地のチーズケーキRISTA ～お米とトマトとりんごのチーズケーキ～

●使用した特産食材／米粉、甘酒、卵、牛乳、りんご、トマト

米粉で作ったタルト生地の上に、砂川産の米粉と卵と乳製品を組み合わせたチーズケーキの生地をのせ、砂川産の真っ赤に熟したトマトをジャムにして生地に混ぜたチーズケーキの生地を伸せて二層にしました。ケーキの上には砂川の有名なりんごをスライスして金色に輝くようなコンポート状にしました。甘味は甘酒を多く使用することで、糖尿病の方やダイエットを考えている人をはじめとした全ての方にとって、健康で美味しいスイーツを食べられるようにしました。



札幌市

市立札幌大通高等学校 ●チーム名:続・チームさっぽろ伝統野菜

札幌伝統野菜のサッポロミドリ・札幌黄を混ぜたたまごサラダを揚げってみました!

さっぽろたまコロッケ

●使用した特産食材／サッポロミドリ、札幌黄

サッポロミドリをより身近に感じてもらい、札幌黄とともに家庭の料理でも使いやすくなるようなレシピを考えました。サッポロミドリは、粒が大きいという特徴と食感を生かすために形をそのまま使用するという前提で、「えだまめ入りエッグコロッケ」と「たまねぎポン酢」を考案しました。辛みを抑え、甘さを最大限引き出した「たまねぎポン酢」と、小さいお子様がいるご家庭でも食べやすいように、「オーロラソース」をレシピに加え、お客様に選んで頂ける二種類のソースを用意しました。



平取町

北海道平取高等学校 ●チーム名:トマトクラブ

トマトの味を感じられる!

ビラトマハヤシ

●使用した特産食材／びらとりトマト、びらとり和牛、トマトジュース

よりトマトの甘みを感じられみんなに親しみのあるものを作ろうと思いハヤシルーを使ったものを考案しました。びらとり産のトマトは桃太郎系統にこだわっていて5～10年作り上げるのに時間がかかり農家さんたちが一致団結して作っているトマトです。びらとり産のトマトの特徴は味が濃く甘いところです。最低限の農薬だけを使っているので安心です。



標茶町

北海道標茶高等学校 ●チーム名:牛乳ゼミ

標茶の魅力たくさん!

標茶のおいしさ牛^{キュー}とまん

●使用した特産食材／鹿肉、牛乳

鹿肉=臭いというイメージを拭い、多くの人に食べてもらいたいと考え鹿肉を再び使用することに決めました。町の魅力である牛乳を多くの人に広めたい、知ってもらって人を呼び込み、町を元気にしたいという思いから考案したレシピには「しべちゃ牛乳」をふんだんに使い、肉まんの生地は「牛」の顔を表現しました。また中身は手作りのマカロニでソースを包み、ホワイトソースとトマトソースの二層にしています。



会場MAP

料理のチケットを購入して、各高校の創作メニューを食べ歩こう!

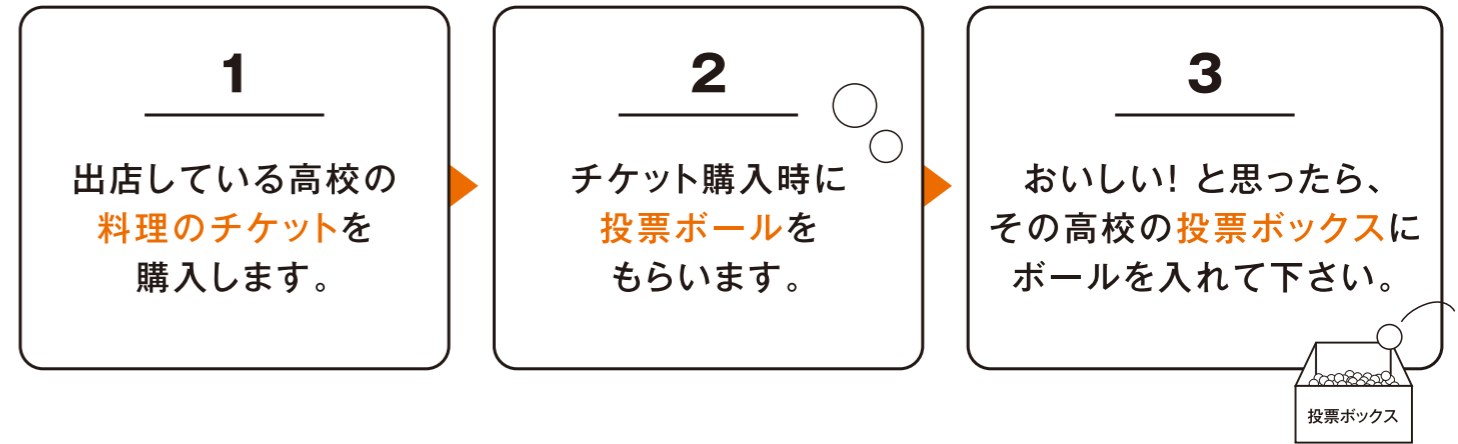


地元食材を生かし、
地元の大人たちと協力して開発する
オリジナル料理が勢ぞろい!



投票方法

投票ボールが1番多い高校が「ファン投票賞」に!



表彰内容

- 大賞** **チャレンジグルメ大賞(北海道知事賞)**
総合的にもっとも優れたチーム【審査員合議による審査3:来場投票1の比率】
- 準大賞** **チャレンジグルメ準大賞**
大賞につぐ、総合的にもっとも優れたチーム【審査員合議による審査3:来場投票1の比率】

味の匠賞 実際に優れた食味(外観も含む)で提供したと認められたチーム 【審査員点数審査】	わがまち発信賞 地域伝統の食材や食文化との融合をはかりわがまちの企業と連携できたチーム 【審査員合議による審査】	ファン投票賞 来場者からの投票が多かったチーム 【来場者投票数】
ストアオペレーション賞 ディスプレイ・POP・誘導含めたサービス、運営体制が優れていたチーム 【審査員合議による審査3:来場投票1の比率】	商品企画賞 今年度は、「コープさっぽろ賞」「タフスコオペレーション賞」の2つを予定しています。 一般販売を仮定、各見地から商品価値を評価できるチーム 【コープさっぽろ、タフスコオペレーションによる独自審査】	

審査員 荒川 義人 札幌保健医療大学栄養学科 教授 小西 和哉 日糧製パン株式会社 パン開発課 課長 萬谷 利久子 北海道6次産業化プランナー 野菜ソムリエ	中村 貴之 タフスコオペレーション 常務取締役兼大地ノ青果店店主 西村 和奈 北海道フードマイスター検定 スーパーフードマイスター 鈴木 裕子 生活協同組合コープさっぽろ 商品本部デリカ部 部長 山田 陽子 生活協同組合コープさっぽろ 商品本部デリカ部 バイヤー
---	--

※順不同・敬称略

希望を
蒔いている。

情熱が
耕している。

未来も
育てている。

大地から暮らしへ。想いを届けています。

実り、恵み、人へ、明日へ。



お帰りは 楽でお得な 高速バスで行こう!!

(高速乗合バス(前乗りバス))

札幌から(往復運賃)		
●小樽	(高速おたる号)	1,140円
●余市	(高速よいち号)	1,890円
●美幌	(高速しほろ号)	3,180円
●岩内	(高速いわない号)	3,500円
●倶知安	(高速せせこ号)	3,350円
●ニセコ	(高速にせこ号)	4,000円
●岩見沢	(高速いわみざわ号)	1,450円
●夕張	(高速ゆづり号)	3,500円
●栗山	(高速くりやま号)	2,080円
●三笠	(高速みかさ号)	2,170円
●滝川	(高速たきかわ号)	2,450円
●深川	(高速ふかい号)	3,020円
●留萌	(高速るもい号)	4,420円
●新十津川	(高速しんとつかわ号)	2,940円
●富良野	(高速ふらの号)	4,150円
●旭川	(高速あさひかわ号)	3,860円
●苫小牧	(高速とまこまい号)	2,470円
●室蘭	(高速むろらん号)	3,860円

予約制		
●帯広	(ホトライナー)	7,130円
●函館	(高速はこだて号)	8,580円
●名寄	(高速なよろ号)	5,750円
●紋別	(紋きもんべつ号)	9,230円
●遠軽	(高速えんがる号)	7,540円
●北見	(ドリーミントオホーツク号)	10,050円
●網走	(ドリーミントオホーツク号)	12,040円
●釧路	(スターライト釧路号)	10,490円
●斜里	(イーグルライナー)	13,680円
●知床(ウトロ)	(イーグルライナー)	15,430円

札幌市内から新千歳空港へは
新千歳空港連絡バスが便利
片道運賃 1,100円 (乗車券1,000円)

札幌駅前ターミナルから乗車できます。
(※夜行便とイーグルライナーを除く)

お問い合わせは 中央バス札幌ターミナル
北海道中央バス ☎0570-200-600

TRY, FORWARD

物流の「その先」へ。

可能性や、情熱や、理想をのせて
私達は未来へ向かって走り続けます。



HBK 北海道物流開発株式会社

〒063-0826 札幌市西区発寒6条9丁目1-10 ベルル宮の沢3F
TEL:011-671-1077 FAX:011-671-1088
<http://www.hbk.biz> 北海道物流開発 検索

おいしい北海道らしき
Nichiryō



TAKASUI

多加水

もちり・歯切れが良い・みずみずしい




もちりなのに歯切れのよい、みずみずしい食パン。

Johodai

今、自分進化のタイミング。
情報大で新しい自分に出会おう。

- 経営情報学部 先端経営学科 ● デジタルビジネス専攻
- 経営情報学部 システム情報学科 ● システム情報専攻 ● 宇宙情報専攻
- 医療情報学部 医療情報学科 ● 診療情報管理専攻 ● 臨床工学専攻
- 情報メディア学部 情報メディア学科 ● メディアデザイン専攻 ● メディアテクノロジー専攻



あなたを大切に育てる *e*環境
北海道情報大学
〒069-8585 北海道江別市西野橋59-2 TEL 011-385-4411

お問い合わせは [広報課]
☎0120-83-4411 ▶LINE登録で最新情報ゲット! 

<https://www.do-johodai.ac.jp/>
e-mail:koho@do-johodai.ac.jp



PLANNING
HOKKOH

イベント・映像・サインのトータルプロデュース
イベント・映像・サインのことならなんでもお気軽にご相談ください。

株式会社プランニング・ホッコー
TEL 011-780-5577(代) FAX 011-780-5588
〒007-0805 札幌市東区東苗穂5条1丁目6番33号
URL <http://www.p-hokkoho.co.jp>



きよく、おいしく、
たくましく。

いつだって、食べるあなたを守りたい。
いつだって、作るあなたのそばにいたい。
いつまでも、あなたに元気でいてほしい。

きよく、おいしく、たくましく。
私たちは、北海道ぎよれんです。



北海道秋鮭普及協議会 北海道昆布漁業振興協会
北海道ほたて漁業振興協会

<http://www.gyoren.or.jp>

株式会社 陽電社

札幌市北区北 22 条西 8 丁目 1-33

TEL : 011-756-3111 FAX : 011-756-3113

〈第5回〉大賞校紹介

北海道富良野緑峰高等学校

富良野の秋メロンを ギユギユツとムースに。



ふらの大地の恵みムースメロン

北海道富良野緑峰高等学校は、2017年10月のチャレンジグルメコンテストに初めて出場しました。参加する生徒は誰も商品開発をしたことがなく、何もわからないゼロからのスタート。まずは農家やワイン工場などを見学して、富良野の特産について知識を深めました。そこから自分たちでスイーツのアイデアを何案も出し、地元飲食店の方々の協力でのアイデアが形になって「ふらの大地の恵みムースメロン」が生まれました。その名の通り、メロンの緑を表現するほうれん草パウダー、スポンジの牛乳、卵に至るまで、原料はほとんど富良野産。特に果肉のメロンは、夏時期よりも栽培するのが難しい「秋メロン」を使用。高級品ですが、規格外などを提供してもらったことで原価を抑えることができました。これからもきちんと売れるよう原価率にもこだわったムースメロンは、地元の洋菓子店で季節限定商品として毎秋、店頭で並べられることになっています。



う、生徒達は放課後に地元飲食店の厨房や学校の調理室を借りながら、1週間かけて200個(予備含むと250個)を作り上げました。初参加で戸惑うことも多く、予想以上の気温上昇に予備の商品が溶けてしまうアクシデントもありましたが、商品レイアウトを変えて一個でも多く冷やしやすいするなど工夫をして乗り越えました。そうして審査結果は、見事大賞を受賞！協力してくれた地元の方々に嬉しい報告ができました。地元の良さを知り、多くの方とつながって挑んだコンテストは、高校生活の素晴らしい経験になったようです。



「インスタ映えする彩りの良いスイーツを作りたい!」と、ムースメロンは地元の多くの方に協力を仰ぎ、何度も試作を重ねて作り上げました

何度も試作!



ムースメロンの中の果肉は、中山農園さんの秋メロン。栽培が難しく、夏よりも甘味が強いのが特長です。生徒達は農園で、富良野メロンについて詳しく教わりました

当日は120個以上も売れました!「さっき食べたらいしかったから」とリピーターが何人も来てくれたとか



歴代最優秀賞学校一覧

第1回	第2回	第3回	第4回	第5回	第6回
北海道羅臼高等学校	北海道羅臼高等学校	北海道三笠高等学校	北海道羅臼高等学校	北海道富良野緑峰高等学校	北海道羅臼高等学校
らうす大漁焼	らうす紅白揚げ	メロンメロン♥スープカレー	およげ! コブスケ ~らうすスケソバイand昆布ご飯~	ふらの大地の恵みムースメロン	らうすコロツと飯

人間力教育を根幹とした医療人育成



札幌保健医療大学
Sapporo University of Health Sciences

保健医療学部 看護学科
保健医療学部 栄養学科

〒007-0894 札幌市東区中沼西4条2丁目1番15号
TEL : 011-792-3350



TFS CORPORATION

株式会社タフスコーポレーション