



実習室と講義室がリニューアル! 生まれ変わった母校を訪ねてみませんか?



NEW! ●京都厨房「MIYABI」

各実習テーブルに「焼き台」を設置
調理作業のすべてをひとりでできるスペースを備えた、ワンセルフキッチンの実習室。各実習テーブルに「焼き台」が設置され、京料理の特徴である焼物調理を徹底的に学べます。



NEW! ●フレンチキッチン「ETOILE」(エトワール)

「加熱調理」を徹底的に学べる
ワンセルフキッチンで、フランス料理とイタリア料理の専門調理技術を習得。主材料の調理やソース、付け合わせの調理など、西洋料理の加熱調理を徹底的に学べます。



NEW! ●ラボラトリー「SCIENCE」(サイエンス)

最新の調理技術も習得できる
クックチルなどの最新調理技術を習得できるワンセルフキッチン。スチームコンベクションオープンやプラストチラー、真空調理器によるサイエンスクッキングを学べます。



NEW! ●講義室

巨大モニターで「見て」学べる
ガラス張りの壁面で、50インチTVモニターや、電子黒板機能付きプロジェクターなど、最新のAV機器が完備されています。

京料理、西洋料理、そしてサイエンスクッキング…
各分野の料理に対応した最新の専門施設がオープン!

プロ仕様の調理器具!

スチームコンベクションオープン

オープン機能と蒸し器の機能を併せ持つため、加熱時間を短縮し、食材の形の変化を防ぎます。衛生管理のためコンピューターで調理データを記録できるタイプなど、さまざまなメーカーのものをそろえています。



▼最新の施設・設備で学ぶ
後輩たちを応援しよう
新しい学舎では、新入生たちが目を輝かせて生き生きと学びに打ち込んでいます。生まれ変わった母校で未来の調理師を目指す後輩たちを、お近くにお立ち寄りの際は、ぜひ応援しに来てください。

▼講義室には
最新のAV機器を完備
講義室も、50インチのTVモニターをはじめ、最新のAV機器を完備しました。五官をフル活用して理解できる、最高の学習環境です。

▼ワンセルフキッチンや
サイエンスクッキングにも
チャレンジできる
実習室は、京料理・西洋料理・サイエンスクッキングと各分野の料理に対応した最新の専門設備を完備した厨房をオープン。いずれも、調理作業のすべてをひとりでできる「ワンセルフキッチン」の実習室です。京料理と西洋料理の基礎を徹底的に学べるだけでなく、最新調理技術を習得できます。

▼ワンセルフキッチンや
サイエンスクッキングにも
チャレンジできる
実習室は、京料理・西洋料理・サイエンスクッキングと各分野の料理に対応した最新の専門設備を完備した厨房をオープン。いずれも、調理作業のすべてをひとりでできる「ワンセルフキッチン」の実習室です。京料理と西洋料理の基礎を徹底的に学べるだけでなく、最新調理技術を習得できます。

▼ワンセルフキッチンや
サイエンスクッキングにも
チャレンジできる
実習室は、京料理・西洋料理・サイエンスクッキングと各分野の料理に対応した最新の専門設備を完備した厨房をオープン。いずれも、調理作業のすべてをひとりでできる「ワンセルフキッチン」の実習室です。京料理と西洋料理の基礎を徹底的に学べるだけでなく、最新調理技術を習得できます。

▼ワンセルフキッチンや
サイエンスクッキングにも
チャレンジできる
実習室は、京料理・西洋料理・サイエンスクッキングと各分野の料理に対応した最新の専門設備を完備した厨房をオープン。いずれも、調理作業のすべてをひとりでできる「ワンセルフキッチン」の実習室です。京料理と西洋料理の基礎を徹底的に学べるだけでなく、最新調理技術を習得できます。

▼ワンセルフキッチンや
サイエンスクッキングにも
チャレンジできる
実習室は、京料理・西洋料理・サイエンスクッキングと各分野の料理に対応した最新の専門設備を完備した厨房をオープン。いずれも、調理作業のすべてをひとりでできる「ワンセルフキッチン」の実習室です。京料理と西洋料理の基礎を徹底的に学べるだけでなく、最新調理技術を習得できます。

二〇一一年四月、
京都調理師専門学校では
実習室と講義室を最新設備に
リニューアル・オープンしました。



京都調理師専門学校同窓会 会長 中嶋 茂

同窓会創立45周年に向けた キックオフイヤーを迎えて

寒冷の候、京都調理師専門学校同窓生の皆様方におかれましては、ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。平素は、本校の同窓会運営に對しまして、深いご理解と温かいご協力を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、2008年に実施させていただいた創立40周年記念パーティーもまた記憶に新しいところですが、早くも45周年に向けて歩みを進める時期となつて参りました。記念パーティーという切り口だけでなく、同窓生の皆様が集い、学び、そして交流をより深めていただけるイベントの実施に向けて、理事会メンバーの英知を集結していきたいと思っておりますので、ご期待いただければ幸いです。

一方、すでに、ご存知の方も多いかもしれませんが、母校も今春のリニューアルでさらなる発展を遂げております。従来までの日本料理・西洋料理実習室(2F)が、新たに京都府「Miyabi(みやび)」(日本料理実習室)、フレンチキッチン「ETORILE(エトワール)」(西洋料理実習室)に生まれ変わるとともに、クックチルやスチームコンベクションオーブン、プラストチラーなどを備えた「ラボラトリー」SCIENCE(サイエンス)(総合調理実習室)が加わりました。さらに、講義室も一新され、より最先端の教育施設が整ったことは私たち同窓生にとっても魅力的であり、また誇りに思います。

母校から巣立った新たな同窓生を受け入れる立場にある私たちも、母校の発展とともにより成長していかなければいけないと、改めて気持ちを新たにさせていただきます。これからも同窓生ネットワークの強化を図り、同窓会を盛り上げていきたいと思っておりますので、変わらぬお力添えをよろしくお願いたします。

末筆となりますが、皆様の益々の健勝を祈念いたします。



京都製菓技術専門学校同窓会 会長 増田 高之

同窓生の輝かしい功績を 本会のさらなる発展につなげて

師走の候、京都製菓技術専門学校同窓生の方々におかれましては、ますますご活躍のこととお喜び申し上げます。平素は、同窓会の運営に對し寛大なご理解とご支援を賜り、この場をお借りしまして厚く御礼申し上げます。

すでにご存知のとおり、本会も創立以来、多くの同窓生をお迎えしてきておりますが、例年、コンクールやコンテストで目を見張るすばらしい活躍をされていらっしゃる方が増えており、大変嬉しく、そして頼もしく感じる次第です。

今回、誌面でもご紹介させていただいておりますが、「第51回 西日本洋菓子コンテスト」(小型工業菓子部門)において、寒山理加さんが見事に金賞を受賞されたことに加え、「第7回 ヌーベルパティスリーデ」(ジャポン技術コンテスト)「エトワール」(フレンチキッチン部門)では、森美希さんが銀賞を獲得されました。お一人のよきについで、前途有望な若い世代の同窓生が輝かしい功績を残されておりますので、この勢いを同窓会全体に波及させ、さらなる業界貢献につなげていきたいと存じます。

また、母校に目を向けますと、教育施設のリニューアルにもなる学習環境やカリキュラムの充実も、もとより、製菓衛生師国家試験合格率が2年連続で100%の2年制学科を達成するなど、高等教育機関を先導する立場となっております。同窓会も母校の発展に負けないよう、皆様方と心をひとつにして、これからも歩んでいきたいと存じますので、引き続きご協力の程よろしくお願申し上げます。最後になりましたが、今後の皆様方のますますのご活躍とご健康を心より祈念し、ご挨拶とさせていただきます。

学校長あいさつ



学校法人 大和学園 理事長 京都調理師専門学校 京都製菓技術専門学校 校長 田中 幸雄

同窓生の皆様との絆を 大切にできる学校であるために

冬の寒さが一段と深まる今日この頃、同窓生の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。

まずは、東日本大震災において、被災された皆様を中心に、お悔やみ申し上げます。そして、被災地の1日でも早い復興をお祈り申し上げます。今後、学園は、被災地出身者への奨学金制度の創設などの支援や、現地でのボランティア活動に参加し、少しでも皆様のお役に立てればと考えております。

ご承知のとおり、業種業態の多様化をはじめ、「食」の安全や信頼性の確保、業界の人材一層の高度化など、調理師・製菓衛生師を取り巻く環境は著しく変化しております。プロの職業人として自立を果たすためには、専門の技能や知識など確かな職業能力を獲得しなければなりません。また、学んだことを就職現場で的確に発揮するためには、「コミュニケーション力」をはじめ、課題発見・解決力など、社会人としての基本的な能力や立ち居振る舞いをしっかりと習得することが必要です。加えまして、人に奉仕し、人をもてなすホスピタリティ精神と厳しい世の中において、自己の未来を自ら切り開いていくことのできる生きる力を合わせ持つ職業人をこれからも育成したいと考えております。

学園では職業教育、生涯学習の教育事業を通じて、社会や産業界に貢献していくことに加えて、学生をはじめ卒業生の皆様、就職先事業所様など、ステークホルダーとの関係を重視しながら、地域業界への貢献や地球環境を保全する活動に積極的に取り組むなど、社会全体に対する責任を果たす「SR(Social Responsibility)」活動を推進していくことを新たな取り組みといたしました。また、卒業生相互の交流の機会として、同窓生の皆様に学校行事や講習会に積極的にご参加いただく機会を設けることや、卒業後の就職・転職支援も行い、同窓生と母校との絆を、より一層深めてまいりたいと存じます。

今後とも、同窓生の皆様におかれましては、母校発展のために温かいご支援を賜りますようお願い申し上げますとともに、同窓生の皆様のさらなるご活躍とご健康をお祈りいたします。

◆2010年度 京都調理師専門学校同窓会 紙上総会

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。2011年度の事業計画(案)および収支予算(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号議案】2010年度 事業報告

1. 会報の発行…2010年度の会報は、京都製菓技術専門学校と合同作成で第38号となり、2010年12月下旬に発行し、会員に送付しました。主な内容は次の通りです。●国際製菓コンクール「ル・モンディアル・デ・ザール・シュクレ2010」における、勝間健次氏の優勝報告●松永佳子氏の「おぼんざい100選」(平凡社)出版報告●同窓生紹介●施設リニューアル●同窓会ホームページのご案内●クラブ・ドラムジュ購読のご案内●「味舞祭」のご案内●同窓会事務局からのお願い
2. 総会の開催…2010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。●2009年度事業報告<会報の発行、総会の開催、記念事業の報告、長期計画事業基金の積立>●2009年度決算報告●2010年度事業計画案<会報の発行、総会の開催、長期計画事業基金の積立>●2010年度収支予算案
3. 長期計画事業基金の積立…2010年度予算より、500,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てました。

【第2号議案】<2010年度決算報告>

| 【収入】 | | | |
|-------|-----------|-----------|--|
| 費目 | 予算額 | 執行額 | |
| 会費 | 1,624,000 | 1,624,000 | |
| 販売収入 | 0 | 0 | |
| 雑収入 | 400 | 337 | |
| 前年度繰越 | 440,395 | 440,395 | |
| 計 | 2,064,795 | 2,064,732 | |

| 【支出】 | | | |
|-------|-----------|-----------|--|
| 費目 | 予算額 | 執行額 | |
| 総会費 | 0 | 0 | |
| 行事費 | 1,396,282 | 1,439,620 | |
| 会議費 | 32,000 | 11,366 | |
| 慶弔費 | 0 | 0 | |
| 事務諸費 | 7,000 | 8,270 | |
| 積立金 | 500,000 | 500,000 | |
| 次年度繰越 | 129,513 | 105,476 | |
| 計 | 2,064,795 | 2,064,732 | |

【第3号議案】2011年度 事業計画(案)

1. 会報の発行…2011年度の会報は、京都製菓技術専門学校と合同作成で第39号となり、2011年12月下旬に発行し、会員に送付いたします。
2. 総会の開催…2011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。●2010年度事業報告●2010年度決算報告●2011年度事業計画(案)●2011年度収支予算(案)
3. 長期計画事業基金の積立…2011年度予算より、500,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てます。

【長期計画事業基金】

| | |
|-----------|------------|
| 2010年度期首 | 9,591,594 |
| 2010年度積立金 | 500,000 |
| 利息 | 4,960 |
| 2010年度期末 | 10,096,554 |

【第4号議案】

<2011年度収支予算(案)>

| 【収入】 | | | |
|-------|-----------|-----------|--|
| 費目 | 前年度 | 本年度 | |
| 会費 | 1,624,000 | 1,976,000 | |
| 販売収入 | 0 | 0 | |
| 雑収入 | 400 | 300 | |
| 前年度繰越 | 440,395 | 105,476 | |
| 計 | 2,064,795 | 2,081,776 | |

| 【支出】 | | | |
|-------|-----------|-----------|--|
| 費目 | 前年度 | 本年度 | |
| 総会費 | 0 | 0 | |
| 行事費 | 1,396,282 | 1,432,363 | |
| 会議費 | 32,000 | 32,000 | |
| 慶弔費 | 0 | 0 | |
| 事務諸費 | 7,000 | 12,000 | |
| 積立金 | 500,000 | 500,000 | |
| 次年度繰越 | 129,513 | 105,413 | |
| 計 | 2,064,795 | 2,081,776 | |

第7回 ヌーベルパティスリーデュー ジャポン技術コンテスト -デコレーションケーキ部門 銀賞-

森 美希さん

<2008年度 製菓校・製菓技術科卒業>



関西の菓子職人の技術向上を目的に1976年に発足されたヌーベルパティスリーデュージャポン。現在はホテルやパティスリーなど56社、賛助企業26社が集い、会員を対象とした講習会やセミナーを開催しています。そのうちのひとつが、毎年行われるコンテスト。給細工デコレーションケーキ・チョコレート、3つの部門で会員が技術を競い合います。

2010年4月、第7回ヌーベルパティスリーデュージャポン技術コンテストでは、京都製菓技術専門学校校の講師を務める森美希さんが、デコレーションケーキ部門で見事銀賞に輝きました。この年のテーマは「世界の祭り」。森さんは学生時代からなじみのある京都の「祇園祭」をモチーフに、京都らしいシックで落ち着いた雰囲気を実現しました。作品の軸となるのは、「鉾」。屋根瓦や車輪など各パーツがとても小さく、慣れない細かな作業には苦戦したとのこと。カラフルで明るい作品が並ぶなかで、祇園祭の情緒感ただよって落ち着いた

第51回 西日本洋菓子コンテスト -小型工芸菓子部門 金賞-

寒山 理加さん

<2003年度 製菓校・製菓技術科卒業>



近畿・中国2府5県の洋菓子協会によって開催される西日本洋菓子コンテストは、1976年に始まった伝統と歴史のある大会です。全国の洋菓子業界のなかでも「ジャパンケーキショー東京」などと並び、重要なコンテストのひとつ。毎年数多くの若手パティシエが参加し、持込作品部門と実技部門に分かれ、技を競い合います。

2010年9月に開催された本コンテストにおいて、京都製菓技術専門学校校の講師として活躍する寒山理加さんが、小型工芸菓子部門で金賞を受賞されました。作品のテーマとして選んだのは、威風堂々とした「風雷神」。確かなインパクトと、豊かな芸術性を感じてもらえる作品を目指したそうです。

最も心がけたのは、落ち着きのある淡いトーンと、細部にいたるまでの繊細な表現。土台をのぞき、パーツは全て雲平生地で作っています。風雷神の厳かな雰囲気表現するために、とりわけ風雷神の乗る雲の形、全体の色味のバランスに



イメージの本作品が目を引き、評価につながったそうです。

「細かさ、リアリティー、つや、人形の表情、色合い……。まだまだ技術を磨いていかないとダメです。今回はさまざま講師の先生からご指導をいただきましたが、今後は作品に対してもっと自分で良い悪いの判断ができるようになりたいですね。森さんはさらなる課題に向かいます。」



こだわりぬき、微妙な修正をしながら作成したとのこと。

丁寧に仕上げられた寒山さんの受賞作品は、学生たちからの反応も大きく、卒業作品の参考にしたという声もありました。「自分がアクションを起こすことで、学生のモチベーションを上げるきっかけになる」そう気づいたことも、寒山さんにとってコンテスト参加の大きな収穫だったそうです。

◆2010年度 京都製菓技術専門学校同窓会 紙上総会

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。2011年度の事業計画(案)および収支予算(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号議案】2010年度 事業報告

1. 会報の発行…2010年度の会報は、京都調理師専門学校と合同作成で第12号となり、2010年12月下旬に発行し、会員に送付しました。

主な内容は以下の通りです。●国際製菓コンクール「ル・モンテアル・デザール・シュクレ2010」における、勝間健次氏の優勝報告●松永佳子氏の「おばんざい100選」(平凡社)出版報告●同窓生紹介●施設リニューアル●同窓会ホームページのご案内●クラブ・ドラゴンジュ購読のご案内●「味舞祭」のご案内●同窓会事務局からのお祝い

2. 総会の開催…2010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。●2009年度事業報告<会報の発行、総会の開催、記念事業の報告、長期計画事業基金の積立>●2009年度決算報告●2010年度事業計画案<会報の発行、総会の開催、長期計画事業基金の積立>●2010年度収支予算案

3. 長期計画事業基金の積立…2010年度予算より、1,000,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てました。

【第2号議案】<2010年度決算報告>

| 収入 | 費目 | 予算額 | 執行額 |
|-------|-----------|-----------|-----|
| 会費 | 1,548,000 | 1,548,000 | |
| 販売収入 | 0 | 0 | |
| 雑収入 | 400 | 304 | |
| 前年度繰越 | 315,524 | 315,524 | |
| 計 | 1,863,924 | 1,863,828 | |

| 支出 | 費目 | 予算額 | 執行額 |
|-------|-----------|-----------|-----|
| 総会費 | 0 | 0 | |
| 行事費 | 307,711 | 364,762 | |
| 会議費 | 20,000 | 7,260 | |
| 慶弔費 | 0 | 0 | |
| 事務諸費 | 8,000 | 9,005 | |
| 積立金 | 1,000,000 | 1,000,000 | |
| 次年度繰越 | 528,213 | 482,801 | |
| 計 | 1,863,924 | 1,863,828 | |

【第3号議案】2011年度 事業計画(案)

1. 会報の発行…2011年度の会報は、京都調理師専門学校と合同作成で第13号となり、2011年12月下旬に発行し、会員に送付いたします。

2. 総会の開催…2011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。●2010年度事業報告●2010年度決算報告

●2011年度事業計画(案)●2011年度収支予算(案)

3. 長期計画事業基金の積立…2011年度予算より、1,500,000円を繰り出し、長期計画事業基金に積み立てます。

【長期計画事業基金】

| | |
|-----------|------------|
| 2010年度期首 | 11,444,073 |
| 2010年度積立金 | 1,000,000 |
| 利息 | 2,325 |
| 2010年度期末 | 12,446,398 |

【第4号議案】

<2011年度収支予算(案)>

| 収入 | 費目 | 前年度 | 本年度 |
|-------|-----------|-----------|-----|
| 会費 | 1,548,000 | 1,992,000 | |
| 販売収入 | 0 | 0 | |
| 雑収入 | 400 | 300 | |
| 前年度繰越 | 315,524 | 482,801 | |
| 計 | 1,863,924 | 2,475,101 | |

| 支出 | 費目 | 前年度 | 本年度 |
|-------|-----------|-----------|-----|
| 総会費 | 0 | 0 | |
| 行事費 | 307,711 | 358,947 | |
| 会議費 | 20,000 | 20,000 | |
| 慶弔費 | 0 | 0 | |
| 事務諸費 | 8,000 | 10,000 | |
| 積立金 | 1,000,000 | 1,500,000 | |
| 次年度繰越 | 528,213 | 586,154 | |
| 計 | 1,863,924 | 2,475,101 | |

同・窓・生・紹・介 京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校の卒業生のお店を紹介いたします。

「地域密着のお店づくりを心掛けています」とのお言葉通り、取材中も近所の方が気軽に立ち寄られます。4人掛テーブルと2人掛テーブルがゆったりと並び店内には、中央にハンドメイドのケーキと季節の小物をディスプレイ。手作り感あふれる素朴な焼き菓子が中心。一番人気は白味噌風味のアーモンドケーキだそう。もともと紅茶好きで、東京の専門店から仕入れた紅茶は「ポットに入れ、手編みのポットカバーを添えます」。洋食器店にお勧めだった経験も生かし、「器選びもお楽しみいただけるように」とカップがすずらり。最近ではランチセットも始め「客層を広げていきたいですね」。夜間部では「口の技を目の当たりに学べたこと、同じ目標を持つ仲間に出会えたこと」が一番の収穫。物件探しを振り返って女性のせいか、なかなか相手にしてもらえなくて」と笑う掛札さん。地域に溶け込み、お客さまとの交流を楽しまれる姿が印象的でした。



グリーンカナリー

店主 掛札裕子さん

(1998年製菓校技術科夜間部卒業)

今年11月に念願のお店をオープンしたばかり。落ち着いた色調でまとめられた和モダンな店内は「女性の方にもくつろいでいただけるように」配慮されたそうです。4人掛テーブルが2つ、3人掛のカウンター席が1つ。気やかな会話を楽しむのもお好きとあって、「閉店までくつろいでくださるお客様が多いですね」。よろづやの由来は「お客さまに喜ばれるなら何でもしたい」から。その心意気どおり、メニューにはお造りやおぼんざい、串焼きといった定番メニューに加えて、奥様のアイデアを取り入れたという「三史パン」が並びます。クリームチーズとパイナップルコンクを練り込んだ生地にはレーズンや人参を加え、「ちよっとつまむのにおいしい」オリジナルパンです。卒業後、京都の「味匠寺岡」で修行を重ねてきた三崎さん。「お店づくりは、信頼づくり。この人、と思える人のもとで努力し続けることで、創意工夫する醍醐味も見えてきます」と、後輩にエールを送ってくださいました。



よろづや 三史

店主 三崎史郎さん

(1999年調理師科卒業)



よろづや 三史

京都府宇治市
木幡内畑10-4
TEL.0774-32-7088



グリーンカナリー

京都市左京区
浄土寺西田町88-1
TEL.075-751-1815

同窓会ホームページのご案内

京都調理師専門学校・京都製菓技術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ご活用ください。

●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

●京都製菓技術専門学校同窓会HPアドレス：
<http://www.kyoto-seikagijyutsu.ac.jp/dosokai>

製菓校OB・OG 検索



IDおよびパスワードについて
ID:本会報が入っていました封筒の宛名下の番号
パスワード:京調校同窓生→kyocho
製菓校同窓生→seika
HP上で好きなパスワードに変更可能です。



京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校 就職部「公式ツイッター」を始めました。就職情報やOB・OGのみなさんの近況等を中心に業界関連情報をお届けします。



クラブ・ドラングジュ 購読のご案内

Club d'orange

内容：母校講師によるお料理とお菓子、今月の家庭料理16品目、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26ページ
購読料：1,050円/冊(年間購読の場合は特典あり)

1951年創刊という長い歴史を持つ大和学園の情報誌。母校の講師によるお料理・お菓子の紹介と学園のネットワークを活かした楽しい情報が満載の「クラブドラングジュ」を毎月1回発行しております。購読を希望される方は、同封のハガキにてお申込みください。後日、事務局よりご連絡いたします。

料理とお菓子の作品展 第44回 味舞祭

グルメフェスタ
見て感動・食べて堪能
我らの想い2012

学生たちがこれまで学んできた成果を披露する作品展です。カフェやグルメコーナーもオープンし、同窓生のみなさんを笑顔でお迎えます。ぜひお越しください。

2012年2月4日(土) 入場無料
開催時間 10:00~16:00 (時間内はいつでも何度でも入場できます)
開催場所 京都調理師専門学校・京都製菓技術専門学校

同窓会事務局からのお願い

同窓生のなかには、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。皆さま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、ご本人様より一度同窓会事務局(075-821-0681)へご連絡くださいますようお願いいたします。