

# Hyoel

Since  
1946

No.29  
2023.2

## 第22回 兵庫栄養調理製菓専門学校 兵栄会総会

2022年4月16日(土) 11:30~14:30  
大阪新阪急ホテル 星・月の間

### 新会長ご紹介

### 谷口 幸一 氏



調理師科夜間部 20期生  
栄養士科 38期生

株式会社坊音 栄養士→管理栄養士  
社会福祉法人神戸婦人同情会 管理栄養士  
医療法人松仁会 管理栄養士・事務長(代理)  
医療法人きらら会 事務長  
医療法人弘仁会 事務長代理

趣味：ゴルフ・釣り

日頃は兵栄会の運営につきまして、会員の皆様から多大なご協力  
とご支援をいただいておりますことに、心からお礼申し上げます。  
2022年4月16日(土)の兵栄会総会で決議により、坂本前会  
長の後任として兵栄会会長職を拝命しました。  
当然そのような器ではないことは十分承知しておりますが、お引  
き受けしたからには微力ながら全力を尽くしたいと思っております  
ので、どうぞよろしくお願いたします。

11:00 ~	受付
11:30 ~ 11:50	総会
11:50 ~	記念写真撮影
12:05 ~	懇親会開始
13:30 ~ 14:30	スライド鑑賞



## 第23回 兵栄会総会開催について

日時

2023年4月15日(土)  
12:00~14:00

開催場所

楠公会館~湊川神社~  
JR神戸駅から北へ徒歩3分  
阪急・阪神・山陽 高速神戸駅 下車すぐ

参加費

5,000円 (お1人様7,700円のプラン お土産つき:不足分は同窓会費にて負担)  
総会のみ・懇親会のみのご出席はお断りさせていただきます。  
7日前からキャンセル料を頂きますのでご了承下さい。



参加申し込みは  
同封のハガキ・メールで  
3月15日(水) 必着締切



## 第22回 兵庫栄養調理製菓専門学校 兵栄会懇親会



深澤先生挨拶



乾杯！



2022年4月16日に大阪新阪急ホテル星・月の間において第22回兵栄会総会が開催されました。調理師科夜間部4期生から兵庫栄養調理製菓専門学校最後の卒業生である調理師科夜間部53期生まで、調理師科と製菓衛生師科の幅広い期生から40名が出席しました。

当日はお天気にも恵まれ、出席予定者全員のご出席のもと、11時30分より総会を開始しました。司会は柏木直樹理事が担当し、開会の辞の後、谷口幸一会長代理の会長選任について全会一致で承認され、谷口新会長による挨拶がありました。今回の会則改正では、本部に関して記載されている第2条が改正され、「本会の本部は兵庫栄養調理製菓専門学校事務局に置く。」から「本会の本部は一般社団法人兵庫栄養振興会内に置く。」

(一般社団法人兵庫栄養振興会は学校法人兵庫栄養専門学校の業務委託先である組織)となりました。



今津水波町時代卒業式



初代校長 栢石季枝 先生



スライド鑑賞

総会終了後、ホテル内で記念撮影を行い、総会場と同会場において懇親会を行いました。深澤譲理事による開会挨拶の後、調理師科夜間部4期西本様より初代校長である栢石季枝先生の教えやこれからも同窓会が続くことへの今の晴れやかな気持ちなどについてお話しいただき、続いて乾杯のご発声をいただきました。

お食事がひと段落ついた後、小関朋子理事による笑いを盛り込んだ解説付きで「兵庫栄養専門学校の75年のあゆみ」のスライド上映が行われました。出席者の学生時代の写真や恩師の若き日の写真、創立から現在までの母校の長い歴史を振り返ることができる貴重な時間となりました。

はじめてのホテルでの総会でいろいろと不安もありましたが、皆様のご協力のもと、無事開催することができました。誠にありがとうございました。出席者の笑顔が印象的な総会・懇親会でした。

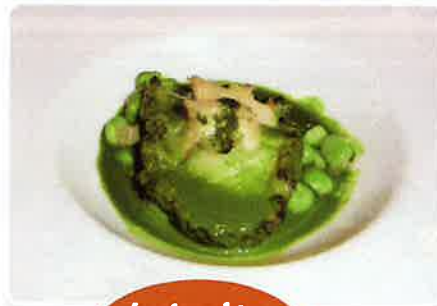


震災前の寮



# 「プレスキル」試食会

2022年5月21日(土)  
プレスキル(フランス料理)大阪市中央区



## 参加者の感想

### 「プレスキル」試食会に参加して

自分ではあまり行く機会がない、フランス料理のフルコースをいただけるということで、試食会に参加させていただきました。私には敷居の高い高級感のあるお店で、入っただけでテンションが上がりました。お料理は綺麗で美味しく、雰囲気や接客も素晴らしかったです。

最初に佐々木シェフから料理の説明があり、食後も各テーブルを回ってくださいました。シェフから食材、作り方、料理に込めた思いなどを聞くことができるなんて、試食会ならではの、なかなか経験する機会がないことなので、特別感があり、素敵な体験をさせていただきました。来年も楽しみにしています。

調理師科屋間部 39期生



## お悔み

謹んでお悔み申し上げます  
とともに、  
心よりご冥福を  
お祈りいたします。



坂本 豊子

2022年4月28日 逝去  
栄泉会 元会長(栄養士科同窓会)  
元学校法人兵庫栄養専門学校 理事



佐貫 義夫

2022年6月6日 逝去  
兵栄会 元副会長  
元学校法人兵庫栄養専門学校 評議員



# 淡路～こんぴら温泉 華の湯 紅梅亭

令和4年7月16日(土)

- 三宮(市役所前) 8:00出発  
→<阪神高速・第二神明・神戸淡路鳴門道>→東浦I.C
- ブランジェリー フルール(卒業生パン屋) 8:45~9:30  
→<神戸淡路鳴門・高松道>→善通寺I.
- こんぴら温泉華の湯 紅梅亭(昼食・フリータイム) 12:00~15:00  
→<各種高速>→京橋I.C→三ノ宮付近 18:15 到着



ブランジェリー フルール



華の湯 紅梅亭



## バスツアー参加者感想

- 贅沢な時間でした。  
朝食に美味しい調理パンを頂き、昼食には広間で和食のコースを頂いてお腹いっぱいになりました。  
食後はクラスメートと金毘羅山へ、体力のない私は途中諦めかけたけど、クラスメートのお陰で本宮に参拝に行けました。  
体は疲れたけど、心はリフレッシュできて、素敵な旅でした。  
ありがとうございました。
- バスツアーを企画して頂き、ありがとうございます。  
金毘羅山参拝、紅梅亭での食事、お土産も購入しとても楽しかったです。  
また別のツアーがあれば、参加したいです。

- 紅梅亭の豪華な料理とても美味しかったです。  
卒業生のパン屋さんステキでいい雰囲気のお店でした。  
天候は少し悪かったけど、金毘羅山に登った景色は気持ちよくて、感動しました!! 今日とはとても良い一日になりました。
- 初めて参加させて頂きました。
- 卒業生の方の素敵なパン屋さん立ち寄り、紅梅亭のとても美味しいお料理を頂き、金毘羅山に参拝しました。  
先生方、先輩方そしてクラスメートと親睦を深めさせて頂き、楽しい一日を過ごすことが出来ました。  
ありがとうございました。また是非参加したいです。
- 紅梅亭での華やかで美味しい料理と卒業生の活躍するパン屋のパン、十二分に堪能できました。  
また、皆でわいわい集まれる機会を楽しみにしています。



# 一般社団法人 兵庫栄養振興会について

一般社団法人兵庫栄養振興会は、2021年10月に設立されました。

当振興会では、令和4年3月に解散した学校法人兵庫栄養専門学校が運営していた「兵庫栄養調理製菓専門学校」の卒業生への各種証明書の発行や就職・転職支援、同窓会（栄泉会、兵栄会）と連携した諸活動を行うなど、兵庫栄養調理製菓専門学校の関係者に対する各種サービスの提供を継承してまいります。



## 兵庫栄養振興会ホームページ

### イベント



管理栄養士受験対策講座や、乳幼児食研修会、クッキング教室など、様々なイベント情報を紹介しています。  
管理栄養士の資格取得に取り組んでいる方や、保育関連をはじめ様々な調理の仕事に関わっている方など、開催日をチェックし、ぜひご参加ください！



管理栄養士受験対策講座



乳幼児食研修会



クッキング教室

### 卒業生支援

**<就職支援>**  
兵庫栄養調理製菓専門学校の卒業生対象に就職に関する相談や求人の募集情報の提供など、就職支援業務を行っております。  
就職先に関する不安など気軽にご相談下さい。



- 1) 相談開催日  
平日：月曜日～金曜日
  - 2) 相談時間  
午前9:30～16:30の間 随時受付  
夕方以降の時間を希望される方は、別途相談に応じます。
  - 3) 相談内容
    - ① 転職/再就職の相談
    - ② 「職務経歴書」「履歴書」等の書き方相談
    - ③ 採用・募集等の求人情報に係る相談
    - ④ その他 就職に関する相談
- ※土日の就職相談は、予め日程を設けてトップページのホームでお知らせを致します。

**<同窓会>**  
兵栄会（調理師科・製菓衛生師科の卒業生）と栄泉会（栄養士科の卒業生）の活動情報を掲載しています。  
卒業した学科にかかわらず、どちらのイベントにもご参加いただけます。  
お友達とのご参加も可能です。



栄泉会バスツアー



兵栄会同窓生コンクール受賞報告



HYOEI 農園くらぶ

### 証明書発行

ホームページからオンラインでの申請が出来ます。  
その他郵送での申請、窓口での申請も可能です。  
詳しくはホームページでご確認ください。



### お店紹介

卒業生の経営するお店を紹介しています。  
現在約 60 店舗のお店を掲載しております。  
お店を経営されている方、卒業生のお店情報をお持ちの方はぜひご一報ください。  
皆様のご協力をお願いいたします。





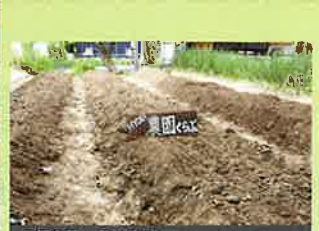
# 農園くらぶ

参加者募集中

詳しくはホームページをご覧ください。



4月28日 土作り



5月9日 うね完成

## 2022年 兵栄会で初めて農園を実施!!

4月に土を耕し、5月に苗つけ、6月にネット張り、7月から収穫が始まりました。6月の末からの暑さで元気がなくなった野菜も7月の大雨で畑には恵の雨となり、特に種から植えたかぼちゃが猛威を振るい、たくさん収穫することが出来ました。収穫した野菜は参加者で持ち帰りますが、かぼちゃは卒業生のお店2件で、提供して頂きました。秋はさつまいもの収穫です、思った以上に根深いさつまいもに苦戦しながらも楽しい芋掘りとなりました。



6月8日 きゅうり実りだす



5月12日 苗植え



7月13日 初かぼちゃ



7月1日 落花生の花



7月1日 ピーマン収穫



6月18日 支柱を立てる



6月15日 トマト



8月20日 オクラ花と実



7月28日 本日の収穫



7月28日 冬瓜花と実



7月13日 白ナス

【夏野菜】ラディッシュ・プチトマト・桃太郎トマト・きゅうり・ゴーヤ・白ナス・中長ナス・トウモロコシ・ゴーヤ・白ゴーヤ・ピーマン・パプリカ・オクラ・冬瓜・枝豆・カボチャ・落花生・さつまいも



9月10日 収穫



10月1日 支柱をかたづけ

カボチャを  
使って頂いた  
お店

はっちゃんの台所

兵庫県神戸市兵庫区



おととごはん味保

兵庫県三田市



## 10月から冬の野菜に挑戦

夏野菜のかたづけをして、土を耕し肥料を混ぜ、うねづくりから開始です。10月苗つけ、11月つる性のものを支柱で支え、12月大根・かぶの間引きをしました。年末の急激な寒さで野菜は元気をなくし、年明けの温かさで春を感じた野菜が花を咲かせています。これからどのように成長するか楽しみです。



10月1日 本日の収穫



10月15日 さつまいも収穫



10月15日 苗を植える



11月18日 うねづくり



11月18日 支柱を添える



12月23日 間引いた大根



12月23日 雪が降る

【冬野菜】大根・かぶ・ブロッコリー・カリッコリー・芽キャベツ・鈴なりキャベツ・下仁田ねぎ・スナップエンドウ・セロリ・レタス・春菊・玉葱・紫玉葱・そら豆・絹さや



1月8日 ブロッコリー実りだす



1月8日 芽キャベツ



# HYOEIクッキング

3か所の会場で  
実施中



## 西宮市総合福祉センター

最寄り駅：JR「西宮駅」南口から徒歩7分  
参加費 3,000 円程度

- 日本料理・西洋料理・中国料理・  
エスニック料理・菓子 等
- 木曜日を中心に 月2回

次回開催日：3月16日(木) 調理実習  
3月30日(木) 講義&試食

- 親子クッキング(菓子・料理) 等
- 保護者の方とのご参加で年齢は問いません。  
2か月に1回程度 土曜

次回開催日：3月25日(土)



## 神戸市中央卸売市場

最寄り駅：神戸市営地下鉄「中央市場前」徒歩1分  
参加費 4,000 円～

- 魚クッキング 毎月 第2土曜
- 和食クッキング 毎月 第4金曜



## こうべ甲南武庫の郷

最寄り駅：阪神「新在家」出口から徒歩5分  
参加費 3,000 円程度

- そば打ちなど 不定期に実施



実施の状況はホームページ【イベント】にてご覧いただけます。  
開催予定も決まり次第【イベント】【お知らせ】にてご確認ください。  
お申し込み、お問い合わせは、メールまたはお電話にて受付中。





# 2023年度 事業計画について

案内ご希望の方は返信ハガキの案内希望にチェックを入れてください。  
日程など決まり次第、改めてご案内致します。  
ご家族お友達ともご参加いただけます。

## ■お食事付きバスツアー

創業1872年、日本一のうなぎ「かねよ」にて“上きんし丼”を昼食に予定しています。  
ラコリーナ近江八幡にてお買い物などもお楽しみいただけます。

日 時：2023年 6月 3日 (土)

参加費：4,500円 (昼食代 3,300円、拝観料を含む)

《行程》 三ノ宮出発 → 将軍塚・青龍殿 (京都市内を一望見学) → かねよ本店昼食  
→ ラコリーナ近江八幡にてお買い物 → 三ノ宮



## ■試食会

【**葡萄匠屋 吹田店**】 調理師科昼間部 31期生 山田朋宏さんのお店

住 所：大阪府吹田市岸部北5-31-6 <JR岸辺駅に集合>

【**焼肉**】 岡山備前和牛の色々な部位を食べ比べコース

参加費：6,500円

日 時：2023年 9月上旬の日曜予定



(イメージ写真)

【**ホテルオークラ京都 フランス料理**】

日 時：2023年 秋～冬

参加費用は後日希望者にご連絡させていただきます。

※変更になる場合があります。



## ■牡蠣養殖場の見学バスツアー 「マルト水産」

2024年2月～3月上旬 参加費用 4,000円程度(バス代など同窓会費にて負担)

《行程》 三宮 → 相生 → 牡蠣の養殖場見学・昼食 (牡蠣小屋予定) → 三宮

天候により行程を変更する場合があります。

## ■HYOEI農園くらぶ

兵庫県西宮市山口町の畑で、土づくりから収穫までの野菜作りを行います。

夏野菜 (4月～9月) と、冬野菜 (10月～3月) 実施中。

参加者随時募集中。参加ご希望の方に詳細をお知らせします。



## ■料理講習会

日程が決まり次第、希望者にお知らせします。ホームページからも日程をご確認頂けます。

### 3月予定 HYOEIクッキング

3月11日 (土) お魚クッキング (穴子) ……神戸市中央卸売市場

3月16日 (木) 健康寿命をのばす食事の秘訣 ……西宮市総合福祉センター

◇牛肉とブロッコリーの黒胡椒炒め ◇鮭の野菜あんかけ ◇サーモンのごまサラダ

3月24日 (金) 和食クッキング (花見の口取り) ……神戸市中央卸売市場

3月25日 (土) 親子クッキング ……西宮市総合福祉センター

◇オムライス ◇コーンスープ

3月30日 (木) 講義&試食 ……西宮市総合福祉センター

神戸の粉ものの味の決め手!! ソースよもやまばなし



## 兵庫栄養振興会のご案内



2号線から見た交差点



JR西宮駅南口を出て西側すぐ



フレンテ西館北入口から入ります



2階廊下を進むと…



こちらがオフィスになります

## 編集後記

第22回兵栄会総会、初めてホテルでの開催となりました。コロナ禍ではありましたが、大勢の卒業生がご参加くださり、また遠方からも多数ご参加いただき感謝申し上げます。

今年度の総会は、夜間部の卒業生が料理長をしております楠公会館で懇親会も行いますので、ぜひご参加ください。なかなかコロナの状況も先が見通せませんが、多くの卒業生の方の交流ができる2023年度にすべく、イベントを充実させていきたいと思っておりますので、皆さまのご参加お待ちしております。

昨年度よりメールアドレスが  
変わっていますので、  
ご注意ください

[hy2022@hyoei.or.jp](mailto:hy2022@hyoei.or.jp)