

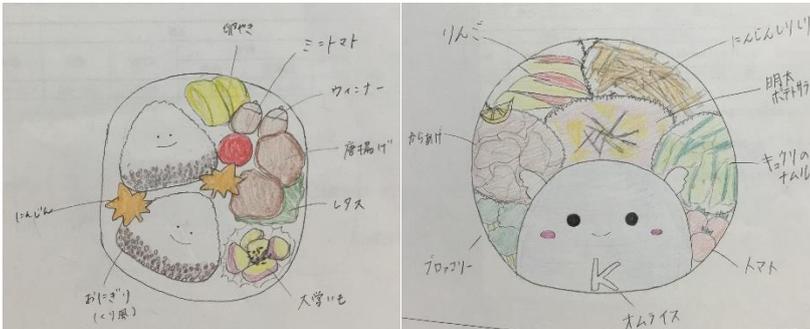
3H フードデザイン 大量調理実習

11月17日（木）3年人間環境科フードデザインの授業で、大量調理実習（弁当販売）を実施しました。

人間環境科の一大イベントでもあり、3年間の食物実習の集大成でもあります。熱湯消毒や検食等、家庭料理の実習以上に衛生管理を徹底して実施しています。

今回作ったお弁当のテーマは「こりよっぴの秋のおさんぽ弁当」。

生徒達がアイデアを出し合い、「こりよっぴ」と「秋」のデザインを合体させて考えました。



★投票で上位となった二つのアイデア。この二つを合体させました。

これまでの計3回の練習を通して一つ一つのおかずに関する改善点を出し合い、よりおいしい弁当を模索してきました。

そして迎えた当日、作業をする生徒達は真剣そのものです。



調理が終わり、できあがった弁当を包装して先生方にお届けしました。



★できあがったお弁当。包装のおしながきも生徒の手描きです。
栗の形のおにぎりと、こりよっぴのゆで卵がチャームポイント。

学習の成果を披露する場として広く校内で販売できるのが理想ですが、感染症が拡大している状況を踏まえ、今回は販売数を少量に抑えて実施しました。

購入して下さった先生方からは「おいしかった」「見た目がかわいい」といった暖かいお言葉をいただきました。クラス全員で取り組んだ成果を評価していただき、生徒の自信にも繋がりました。

3年生にとって残りわずかな学校生活ですが、今後も様々な実習にチャレンジしていきたいと思います。