

家庭クラブだより 3月号



R2. 2. 21発行

よく「1月は行く、2月は逃げる、3月は去る」と言われるように3学期はあっという間に過ぎ、3年生はもうすぐ卒業ですね。級友との別れや学舎を巣立つ準備はできていますか。1・2年生は修了式(3月20日)まで、残りはあと1か月足らずです。1学年上の自分、半年後の自分、そして1・2年後に卒業を迎える時、自分がどうなっていたいのか、をイメージしていきながら、残りの日々を一緒に頑張っていきましょう。

食物調理検定1級全員合格

食品デザイン科生活コース3年生、「調理」選択生徒全員が家庭科技術検定食物調理1級の実技試験を受検し、全員が合格しました。主題は「20歳兄の成人祝い」で、指定調理が「ホワイトソース・ホワイトソースを使った料理」と「オレンジババロア」です。料理本を見て献立を考え、お祝い料理にふさわしい色遣いや味、食材選びなど何か月もかけて試行錯誤してきました。材料の買い出しや調理の練習は大変だったと思いますが、今までで一番のできたと思います。多くの成果が得られました。この経験は一生の財産であり、未来を切り開く糧となってくれることでしょう。おめでとう。



優秀作品

・3回目の練習で作った自分の写真を見て、どこをどのように改善したらいいか考えて本番に臨んだ。時間超過したことが残念だが、合格できてとても嬉しい。この経験を生かしてこれからも自分で献立を立てて作っていきたい。(一宮)



愛媛マイスター派遣事業による中国料理講習

1月29日(水)、雁飯店中国割烹大岩から重松寿先生をお招きして料理講習会を実施しました。メニューは「ぷりぷり海老のオーロラソース、フルーツ入り黒醋の酢豚、大根餅」の3品です。海老の下処理、野菜の素揚げ、豚肉や海老の衣の作り方、揚げ方など、どれをとっても初めての体験で感動の時間を過ごすことができました。出来上がった料理はもちろんとても美味しかったです。

・まず、作っているところを見せてもらって、重松さんの手つきが素早く、めちゃくちゃ簡単そうに見えました。大根餅はもちもちで、酢豚は肉はもちろん、ピーマンがさくさくととても美味しかったです。海老のオーロラソースは海老がぷりぷり、衣はパリパリで美味しくて、どれも家で作ってみたいと思いました。

生徒の感想



ひな祭り食育交流会(実施予定)

今年は3月18日(水)に予定しています。写真の様にちらし寿司のおむすびでお内裏様とおひな様を作ってもらいます。肱北保育所の年長さんに会えるのをとても楽しみにしています。



幼児用



高校生用