

# 西 ～にし～

Good News

## ■町田総合高等学校「『製菓と科学』でエコール 辻 東京による出張授業！」

本校は、総合学科高校として多様な選択科目を設置しています。その中の一つである「製菓と科学」の授業は2・3年次のどちらかで選択することができ、生徒は、科学的な裏付けや理由を系統的にまとめた製菓に関する調理科学と基本的な技術を実習や講義で身に付けていきます。お菓子を作ることに興味がある、卒業後に製菓の道に進みたいなど食を提供する仕事を目指す生徒にはぴったりの科目です。

10月12日（水）、14日（金）、エコール 辻 東京の講師の方々に来校いただき、モンブラン製作の実習を行いました。生徒の前で行った講師のデモンストレーションでは、モンブランの製作工程の他に、土台に使用するメレンゲの起泡性についてスポンジケーキを作りながら解説していただきました。生徒たちはクリームを絞る作業に苦戦しながらも、各々の個性を出した飾り付けでモンブランを仕上げました。

実習を終えて、生徒からは「プロの方から本格的な技術などを沢山学ぶことが出来て良かった」「お菓子作りをもっと練習したいと思った」などの感想がありました。今後も製菓を通して食を提供する仕事について考える貴重な体験を広げていきます。

（家庭科 主任教諭・和地雅美、実習助手・菅井深妃）



デモンストレーション



実習の様子



完成品のモンブラン

令和3・4年度のGood Newsは、以下の掲示板からご覧になれます。

[【令和4年度GoodNews】](#)

[【令和3年度GoodNews】](#)