

家政科通信

東京都立大島高等学校 家政科
第2号 令和2年11月発行

夏～秋の活動報告

伊豆大島漁業協同組合協力 メダイおろし実習

漁業協同組合加工部の方を講師として招き、大型魚おろし実習を行いました。おろしたのは4kgのメダイ。そのインパクトに圧倒されながらも、自分たちの力で3枚おろしにし、あらを切り、照り焼きとあら汁を作りました。大島の郷土料理のお話もとても興味深く、より一層大島が好きになった実習でした。



校外学習 職場見学 (恵洋装店・大島町役場)

1年「生活産業基礎」の授業では、生活を支える産業の学習の一環として実際に職場に赴き見学させていただいています。

恵洋装店では、仕事内容ややりがいについて学び、手芸教室が人々の交流の場になっていることにとても興味を持ちました。**大島町役場**では、顔なじみの職員の方々にお会いしながら、多くの人の働きによって島民の生活を支えられていることが分かりました。お忙しい中、ご協力いただきありがとうございました。



エプロン・三角巾完成！

1年生がミシンでは初めての製作物、エプロンと三角巾を完成させました。ポケットと三角巾にはイニシャルの刺繍を入れて、自分らしさのある作品になりました。調理実習で使用しています。



小高連携 つつじ小1・2年生(羊毛ボール作り)

小高連携の一環で、つつじ小の1, 2年生に大島高校の羊毛を使用して羊毛ボール作りを行いました。各班に家政科の生徒が入り、優しく、丁寧に小学生の作業の手助けを行い、皆上手に仕上げることができました。



家政科レストラン

今年度は残念ながら、学校祭が中止になってしまったので、1年生への引継ぎも兼ねて、先生方に昼食を提供する形で、家政科レストランを開催しました。

メニューは、ビビンバ、わかめスープ、杏仁豆腐です。レシピはもちろん、量の調整など何度も試作を重ね、納得のいくメニューを考案しました。1年生にとって初めての大量調理でしたが、3年生のきびきびした動きに刺激を受け、計画通りの食数を順調に提供することができました。たくさんの先生方に美味しかったと言ってもらえ、達成感を感じていました。



生産品販売はじめました！！

家政科では今年度よりパウンドケーキの生産品販売を始めました。生徒の中から、リーダーを募り、その生徒が中心となって、新作のパウンドケーキの試作を行い、販売品を決定しました。前はコーヒー味を販売し、大好評でした。今回は新作の抹茶味を販売します。是非ご賞味ください！



今後の活動

★生産品販売 12/1(火)・12/4(金)

パウンドケーキ【マーブル味(プレーン・コア)・抹茶味】販売

★中学生対象 手作り教室

12/19(土) ブッシュドノエル作り

中学生ならば、どなたでも参加できます！

