

# 家政科通信

東京都立大島高等学校 家政科  
第3号 令和3年3月発行

## 2学期以降の活動報告

### 併合科クリスマスチキン

併合科1年生、3年生合同で、農林科の鶏とハーブを用いてクリスマスチキンを作りました。丸鶏の迫力に圧倒されながら、協力して仕込み、焼き、さばいて、クリスマス気分を味わいました。サンタトマトに詰めたカッターチーズは、3年山口くん（牛乳をテーマに課題研究を進めてきた）が、作り方をみんなに指導しました。



### おせち料理

グループに分かれて、1品又は2品を担当して作りました。作ったおせちを持ち寄り、盛りつけてみると、立派なおせちお膳の完成です。縁起物の一品一品をみんなで堪能しました。



### 中学生対象手作り教室 12/19実施

今年は中学1年生から3年生まで、11名が参加してくれました。中学生も、教える高校生も最初は緊張気味でしたが、作業が進み、調理室にいい香りが漂い始めるころにはすっかりくつろいで、楽しいひと時を過ごすことができました。

ブッシュ・ド・ノエルのお味はいかがだったでしょうか？ ご参加ありがとうございました。



### 1年生お弁当実習

1年生は、初のお弁当実習でした。栄養、調理法、味のバランスを考え、4人で力を合わせて献立作成しました。実習では1人で1・2品を担当し、責任をもって作り上げました。詰め合わせたお弁当は、見た目も美しく、おいしく出来上がりました。



## 3年生お弁当実習

3年生は三度目のお弁当実習。試食者が満足してくれるお弁当献立を考え、味や調理法、いろいろ、満足感の面から何度も練り直しました。「大島らしさを出したいよね」「島高の食材を使いたい」と最後まで妥協せず、試作も重ねました。食数に制約があり、全ての先生に試食して頂くことは叶いませんでしたが、試食された先生方からは好評を頂き、最後のお弁当実習を大成功で終わることができました。



## 併合科課題研究発表会

家政科の学習の集大成は、3年生で履修する課題研究です。何度も何度も発表練習をし、原稿を書き直して臨んだ当日。質疑にも立派に応答し、家政科3年間で身につけた力を十分に発揮できました。下級生は発表会の準備・運営で尽力し、支えてくれました。研究テーマは下の通りです。

「韓国の行事のお菓子と日常のおやつ」	五十嵐音乃
「子どもの成長を促す衣服」	岡村 巴奈
「オリジナルケーキを作るために」	小倉 美和
「粉と酵母でパンは変わる」	笠間 大悟
「和菓子を身近なものに」	杉山 柚葉
「大島牛乳を使った子どもの間食」	山口 来佳



## 今年度の学習が終わります

3年生ファッション造形で製作してきた裏つきパンツが仕上がりました。仮縫い・補正作業を行ったお陰で、体型にジャストフィット。卒業後、このパンツが活躍する場は多そうですね！1年生ファッション造形基礎では、もうすぐアロハシャツが完成します。一年間コツコツ取り組む中で、技術がずいぶん向上しました。



## マイスター講習

パンのマイスターを講師に招き、講習会を行いました。

パンの製法はもちろん、食材についてもわかりやすく指導いただき、学びの多い貴重な体験となりました。こんなにおいしいパンを自分達で作れる事に感動した2日間でした。



## 地域の方々へ

今年度は、新型コロナウイルス予防の観点から、多くの制約を伴った教育活動でした。そんな状況下でも、地域の方々に様々な形でご協力頂きました。お陰様で、生徒は家政科の学びを深めることができました。心より御礼申し上げます。