

家政科生徒は、夏休み前に検定に挑戦しました。夏季休業中は、洋菓子のマイスターに技術指導を受け、高度なお菓子を作り上げる喜びを味わいました。そして今は、学校祭に向けて準備を進めています。そんな家政科の活動を報告します！

2年生 被服製作技術検定3級合格

7月に被服製作技術検定3級に挑戦しました。検定課題は「ハーフパンツを70分の制限時間内に仕上げる」です。作業の全工程を頭に入れて取組みます。手早く、折り幅を整えて折り、ズレないように布を合わせ、縫っていく…。緊張感漂う70分間でした。練習で3回も縫って本番に臨んだ甲斐あって、全員合格！よく頑張りました。



1年生 食物調理技術検定4級合格

7月に食物調理技術検定4級に挑戦しました。この検定は、調理栄養の基礎に関する筆記試験と、「調味料を正しく計量する」「きゅうりを0.2cm以下の厚さで30秒間に50枚目標に切る」実技試験があります。5月に農林科の協力を得て耕した家政科農園できゅうりを育て、収穫したきゅうりで練習を重ねました。そして合格！確かな技術を身につけつつあります。



パウンドケーキ 生徒向け販売

緊急事態宣言が続き、生產品販売所で一般向けに販売する予定だったパウンドケーキは校内販売に変更されました。「家政科以外の生徒にも家政科の活動を知ってもらいたい、食べてもらいたい」との希望が家政科生徒から上がり、9月は、生徒向け販売が実現しました。購入するためにできた生徒の長い列。友達からの「美味しかったよ」の声かけは、生徒たちの自信と次への意欲につながります！



マイスター講習 洋菓子

8/30・31に洋菓子のマイスターに来校して頂き、洋菓子の指導を受けました。
1日目は、クッキーづくり。毎年春に、大島高校の桜の花と葉を家政科で塩漬けしますが、それを用いたクッキーレシピを考案して頂き、本校オリジナルクッキーを作りました。
2日目は、マカロンとパッションフルーツのパンナコッタづくり。難しいマカロンも、マイスターのポイントを押さえた指導のお陰で、無事成功。マイスターがお菓子を美しく仕上げている手さばきを間近で見て、思わず歓声が上がりました。



マイスターの話を聞き逃さないように、手つきを見逃さないようにと、生徒達は真剣です！



まん丸になるように転がすのって、難しい…
「先生！どうしたらまん丸になりますか？」



クッキーは、マーガリンとバターで作る比べてみました。



マカロンは、生地の混ぜ加減と焼きの判断が難しかったです。

学校祭では、お菓子の販売と作品展示を行います



被服系授業の作品と、家政科の活動内容を紹介する展示も行います。是非、学校祭で私たちの活動をご参観下さい。

新型コロナウイルス感染症予防の観点から、今年は家政科レストランは開店できません。その分、いつものパウンドケーキに加えてクッキーも販売します。試作を重ね、「味をどうするか」「生産効率をどう上げるか」など、検討してきました。学校祭11/7(日)は2回に分けて販売します。どうぞご利用下さい♪

学校祭 生産品販売

日時:11月7日(日)9:00～生産品販売所(事前申込不要)
12:00～1-1教室(事前申込必要)→→→
パウンドケーキ(味は3種)とクッキーを販売します。
是非ご購入下さい。(なくなり次第終了となります)



上のQRコード、または大島高校全日制HPからお申し込みください。申込は11/4までお願いいたします。