

家政科通信

東京都立大島高等学校 家政科
第2号 令和5年10月発行

1学期から9月までの家政科生徒の活動をご紹介します！

1年生



被服製作では、職業用ミシンを用いて、3年間使うエプロン&三角巾を縫っています。道具を上手に活用し、より高い完成度を目指しています。

調理を基礎から学んでいます。野菜は繊維を意識して切り、マヨネーズづくりや親子丼づくりを通して、卵の調理特性について学びます。



2年生

7月に被服製作技術検定3級に挑戦しました。70分間でハーフパンツを仕上げる課題に集中して取り組み、見事合格しました。



将来の夢が「パティシエ」の生徒。生活産業基礎の授業では、パティシエとして活躍している方にオンラインでインタビューしました。

3年生

ファッション造形の授業では、4月から取り組んでいたストレートパンツが完成しました。学校祭で展示します。ぜひご覧ください。



パンをテーマに課題研究に取り組んでいます。先日は島高材マザラの桜葉の塩漬けと八重桜の塩漬け、手作り粒あんを用いたあんパンを焼きました。毎回試食で好評いただいています。



地域連携（5月～7月）

ご協力に感謝申し上げます



パン製造と福祉現場を学びに黒潮作業所さんへ



講師に来校頂き、浴衣の着つけを学びました



夏休み期間中、北の山保育園で3日間保育実習をさせて頂きました



ナポリ風ピザ製造を学びにピザよしさんへ。
実習ノートの書き方も教わりました。焼き立てのピザは最高！

第2回生産品販売



学校祭（11/12開催）に向けて



第2回目の生産品販売では、抹茶味とココアチョコチップ味のパウンドケーキを製造しました。学校祭に向けて、先輩から1年生にスタンドミキサーの使い方が引き継がれました。校内販売では、あっという間に完売。友達や地域の方々が喜んで買って下さることが、生徒の更なる「やる気」につながります。いつもご購入ありがとうございます。

また、学校祭に向けて、アメリカンクッキーの新味の開発が行われました。4回試作して納得のいくレシピが仕上がりました。当日をお楽しみに♪