

調理研究同好会 文化祭 9月12日(金)・13日(土)の活動

メニュー：マドレーヌ（プレーン・チョコチップ・紅茶・抹茶・きな粉・胡麻・ココア）

今年度も文化祭でのマドレーヌ製造・販売を実施しました。昨年度より、種類も個数も多く販売すると生徒たちも気合いが入っていました。1学期から販売のために話し合いや試作を重ね、大量調理の特訓も行いました。食べ物を販売するということは、何より安全に製造・提供する必要があります。そのためには、保健所への出店届や衛生管理が必要不可欠です。また、お金をいただくということはクオリティも求められるため、完成度の高いマドレーヌになるよう何度も製造しました。今年度は味を7種類に増やし、過去最多の840個を販売しました。パッケージデザインも生徒たち自身が考え、全員で投票し、今年度は2年生のデザインが採用されました。当日は開始30分程で食券が完売しました。実際に、お客様に手に取っていただくことで、いつも以上に作る喜びを感じることができました。購入いただいた皆さまありがとうございました。

閉会式の表彰で、部活動部門1位を獲得することもでき、非常に有意義な活動になりました。来年度に向けて、さらに良いものをお届けできるように反省会も実施しました。

今回は外部指導員の大沢さんをお招きし、デコレーションケーキ作りを行います。



まずは生地作り！特訓した通りに混ぜます！これがふわふわ生地のポイントです！



1つ1つ計量しながら型に流し込みます！



焼き色も良く、ふんわり焼き上がりました！



衛生面に気をつけながら袋詰めします！



接客も丁寧に頑張りました！