

調理研究同好会 文化祭 9月13日(金)・14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・メープル・シナモン）

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。5年ぶりに一般公開を行い、調研としては初めての2日間の販売ということで、生徒たちも気合いが入っていました。調理室の空調工事にともない、夏休みに活動ができないため、1学期の早い段階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6種類に増やし、過去最多の400セットを販売しました。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1年生のデザインが採用されました。当日は開始15分程で食券が完売し、400セット800個を販売することができました。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。

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、おはぎ作りを行います。



まずは生地作り！特訓した通りに卵を混ぜます！これがふわふわ生地のポイントです！



1人ずつ分担して製造します！



生地がだまにならないように丁寧にふるいます！



1つ1つ計量しながら型に流し込みます!



ふんわり焼き上がりました!



焼き色もいい感じです！



衛生面に気をつけながら袋詰めします！



2日分それぞれラベル表示が違うため、分担して間違えないように袋詰めします！



保護者の方々にも大好評でした！1年生初めての販売頑張りました～！