

## 調理研究同好会 文化祭 9月9日(金)・10日(土)の活動

メニュー：マドレーヌ(明日葉・紅茶・コーヒー)

今年度7回目となる活動は文化祭でのマドレーヌ製造・販売でした。3学年合同で保護者来校形式の文化祭は3年ぶりのため、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、夏休み中には大量調理の特訓も行いました。クラスや委員会など様々な役割と同時並行で進めていくため、かなり大変だったと思います。最後までやり遂げることができたことにほっとしたことでしょう。

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指導が必要不可欠です。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何度も製造しました。

部活動指導員の大沢さんのご指導により、実際に八丈島でお土産として販売されている明日葉マドレーヌのレシピを用いて、さらに田無高校調理研究同好会オリジナルテイストの紅茶とコーヒー味の販売も行いました。

当日は2日間とも完売で、合計664個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、これから反省会を行います。より良いものをお届けできるように普段の活動も引き続き頑張りましょう！

今回は3年生が引退し、代替わり後初めての活動です。



まずは生地作り きれいに膨らませるためには泡立てすぎに注意！



全て 30g になるように慎重に計量しながら型に流し込みます！





焼き色もばっちり！焼きたての香りがたまりません…！



袋詰めも衛生面に気をつけながら行いました！





ラベルはアプリで作成し、1年生のデザインが選ばれました！



マドレーヌ販売は長蛇の列！嬉しい忙しさでしたね～！





慣れない接客も頑張りました！生徒の中には何度も並んでくれた方も！



保護者の方々にも大好評でした！ありがとうございました～！