

発行日 2022年11月2日
第6号
川崎市立川崎市立川崎高等学校
生活科学科



「牛乳・乳製品利用料理コンクール」神奈川県大会 優良賞 2A 篠崎羽里子

牛乳・乳製品を利用したレシピを提案する大会です。2Aの篠崎羽里子さんは、家庭で食べられているメニューを改善しこの大会に臨みました。入賞が決まってからも何回も家で練習したそうです。



メニュー
フレンチトースト風
ほうれん草と
ベーコンソースの
しみこみパン



第1弾

松花堂弁当 3A《食物系》

10月25日に3A服飾系を中心に、松花堂弁当の提供を行いました。旬の食材を使用すること、食物検定1級の課題である「かつらむき」と茶碗蒸しを取り入れることをテーマとし、班に分かれて献立決めから実習までを行いました。

初めての大量調理で時間内に作るのは難しく、作業の計画立ての大切さを改めて感じました。課題点は多くありますがいただいたご意見をもとに改良を重ね、11月の先生方への販売と、来年1月の保護者向け販売に向け頑張っていきたいです。

3A 食物系生徒

1A 校外学習 崎陽軒横浜工場

10月28日(水) 職業理解・食品工場の衛生管理の見学を目的とし、崎陽軒横浜工場へ行きました。「シウマイ弁当」の製造工程や衛生管理を肌で感じることで、授業で行う「大量調理」に向けての意識付けになればと考えます。

※この日は2年生が修学旅行中、1年普通科も校外学習でした



試食は、特製シウマイ1個・シウマイ1個と
ひょうちゃんサブレ1個をいただきました。おいしかった！

こんな授業もしています。

「家庭総合」の服飾文化として
日本の着物を生徒同士で着付けを
しました。1A 家庭総合



大根のかつらむきの
実習の様子

