

○地元とならではの食材 ～2年フードデザイン調理実習～



11月21日(木)、2年生のフードデザインの授業は、講師にいずみ会から田淵先生、小椋先生をお迎えして調理実習を行いました。メニューは、地元の食材を生かしたキスハンバーグ、鮭の粕汁、キャベツとちくわのごま酢和えです。キスを手際よくさばかれる先生の手元を生徒は真剣に見ています。しかし、見るとやるとでは大違い、とても苦戦しました。先生方に手ほどきを受けながら、何とか完成することができました。

フードデザインの授業では、これまで2回にわたって先生方のご指導を受けて実習を行ってきました。地元ならではのメニューを体験させていただいてきました。地域から学ぶ実践が積み重ねられています。ご指導いただきました田淵先生、小椋先生、家庭科の井上先生、ありがとうございました。



○今年一番の冷え込み！？ ～秋は足早に…～

通勤途中養父市から香美町に入ったところの温度計は0℃を表示していました。今日(11月22日)は今年一番の冷え込みでしょうか。先日15日には、氷ノ山が初冠雪とのこと、いよいよ冬本番です。秋は楽しむ暇もなくあっという間に過ぎて行っていました。

冷え込みで生徒にも体調不良者も出ているようです。手洗い、うがい、防寒、乾燥対策等健康管理をよろしく願います。

